



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL¹

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

¹Caso 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

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 suína de primeira – vácuo	BONOBOI	Já em uso
Ativa Alimentos LTDA	47.506.457/0001-36	00143	Costela suína – 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 suína - 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 análise dos mesmos.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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	Bicarbonato 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**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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 cariyoquinha	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

** Os itens que não foram marcados foram dispensados da análise sensorial.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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	00141	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** não foram 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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS 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 administração
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 nutricionista Karine Noronha e a acadêmica de nutrição da UFMG Julia Dilásccio.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE A

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	X	
Composição: água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol e conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico		X
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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		X

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Produto: **Bicarbonato de sódio 150g (caixa ou sachê) (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	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Embalagem de 150g		X

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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		X
Massa sem ovos	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Corantes naturais	X	
Isento de sujidades e parasitas	X	
Não fermentado ou rançoso	X	
Embalagem plástica transparente atóxica de 500g	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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		X
Massa sem ovos	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega	X	
Número do lote	X	
Corantes naturais	X	
Isento de sujidades e parasitas	X	
Não fermentado ou rançoso	X	
Embalagem plástica transparente atóxica de 1 kg		X

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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	X	
Não conter gordura trans	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Corantes naturais	X	
Isento de qualquer adulteração com contaminação	X	
Sem sinal de rancificação	X	
Sabor característico		X

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega	X	
Número do lote	X	
Corantes e aromatizantes naturais		X
Não deve possuir aditivos químicos		X

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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		X

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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	X	
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		X
Número do lote	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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	X	
Sem umidade ou rançoso	X	
100% natural sem corantes e conservadores	X	
Embalagem plástica atóxica transparente	X	
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		X
Número do lote	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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	X	
Embalagem de 500g atóxica *	X	
Isentos de sujidades, mofos, parasitas, larvas, material estranho e pragas	X	
100% natural sem corantes e conservadores	X	
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		X
Número do lote	X	

* Embalagem danificada

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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 N°127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRODEPREÇOS N° 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, tipo 1;
- 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 sumário 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	Pouco esbranquiçada	Muito esbranquiçada
Sabor	Característico de feijão cozido	Pouco característico de feijão cozido
Gosto amargo	Pouco ou nenhum gosto amargo	Muito gosto amargo
Formação de caldo	Caldo espesso	Caldo ralo
Granulosidade	Ausência de grânulos	Pouca suculência

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS 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: _____	
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	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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 N°127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRODEPREÇOS N° 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, tipo 1;
- 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 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 nomeada para o processo licitatório

Serão avaliadas as seguintes características:

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

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

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 <input type="checkbox"/>	Fora <input type="checkbox"/>
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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 – REGISTRODEPREÇOS Nº 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 poderásersubmetida;
- 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:



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS 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 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 <input type="checkbox"/>	Fora <input type="checkbox"/>
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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 N°127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRODEPREÇOS N° 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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

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 <input type="checkbox"/>	Fora <input type="checkbox"/>
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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 N°127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS N° 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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

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	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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 N° 127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS N° 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: Cor	Muito característico	Pouco característico
Sabor:	-	Pouco intenso ou muito intenso
Textura: Fratrabilidade	Muito crocante	Pouco crocante
Textura: Adesividade	Pouca força para remover o alimento que adere à boca	Muita força para remover 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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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 <input type="checkbox"/>	Fora <input type="checkbox"/>
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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 N° 127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS N° 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: 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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

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 <input type="checkbox"/>	Fora <input type="checkbox"/>
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.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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).



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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	X	
Sem umidade ou ranço	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Validade mínima de 3 meses	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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	X	
Isentos de sujidades e misturas de outras variedades	X	
Embalagem plástica atóxica	X	
Deve conter lista de ingredientes	-	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Validade mínima de 3 meses	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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	X	
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	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



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%	X	
Grãos inteiros	X	
ISENTOS de sujidades e misturas de outras variedades	X	
Embalagem plástica atóxica	X	
Deve conter lista de ingredientes	-	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Validade mínima de 3 meses	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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	X	
Não está amolecida e nem pegajosa	X	
Sem sinais de descongelamento e recongelamento	X	
Livre de parasitas, sujidades	X	
Congelada ou resfriada, mas podendo aceitar o congelamento	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



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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

Embalagem: Leite UHT integral – 1L

Marca: Italcac

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)	X	
Possui certificação IMA ou SIF	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Validade mínima de 2 meses	X	

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS
ESTADODEMINASGERAIS



PREFEITURAMUNICIPAL DE PAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE D

Votos da banca avaliadora em relação ao feijão preto:



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

Nome do provador: Ana Karla Data: 10/09/2022
 Produto: Feijão Preto

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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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

Nome do provador: Lívia Cristina S.O. Data: 12/09/22
 Produto: Feijão Preto

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
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Comentários: acinzentado

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 63

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

Nome do provedor: Cozinha da Prefeitura Municipal Data: 12/10/2022
 Produto: Feijão preto

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
	[X]	[]

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Feijão preto

Nº da amostra: 63

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

Nome do provedor: Cozinha da Prefeitura Municipal Data: 12/10/2022
 Produto: _____

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
	[]	[X]

Comentários: o cor não é referente ao nome atribuído para a bebida em que ele é usado/feito

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 63

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
Granulidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provador: Fernando Tommaso Castro Data: 13-09-2022
 Produto: Feijão preto

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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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
Granulidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provador: Silvia Dutra da Silva Data: 13/09/2022
 Produto: Feijão preto

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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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 grosseiros	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provedor: Luiz Carlos Gomes Travençolo Data: 12/09/2023
Produto: Feijão preto

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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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 grosseiros	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provedor: Mª Madalena R. Oliveira Data: 12/09/2023
Produto: Feijão preto

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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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

Nome do provador: Mariely de Oliveira Brito Data: 12/09/22
 Produto: Feijão Preto

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
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Comentários: Não é preto, meio amargo
caldo ralo.

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010

Praça Tônico 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: 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

Nome do provador: Maylane A. Melo Data: 12-09-22
 Produto: Feijão

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
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010

Praça Tônico 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 (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

Nome do produtor: Agro. São Joana Data: 13/09/2023
 Produto: Feijão preto

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
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Comentários: caldo ralo, no

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Feijão preto

Nº da amostra: 069

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

Nome do produtor: Agro. São Joana Data: 12/09/2023
 Produto: Feijão

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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: Dois mais e salgados

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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
Granulidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provedor: Patrícia Mª Rezende Data: 12/09/22
 Produto: feijão preto

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
(X)	()

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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
Granulidade	Ausência de grânulos	Presença de grânulos grosseiros

Nome do provedor: Patrícia P. S. Leite Data: 12/09/2022
 Produto: Feijão Preto

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
(X)	()

Comentários: está gostoso

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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

Nome do produtor: George Alberto de Azevedo Data: 11/04/14
Produto: Feijão preto

Taste "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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: Amarelo de não ser totalmente preto, caldo não espesso.

Fonte: adaptado de CECANE - UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Votos da banca avaliadora em relação à aveia:



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 característica
Sabor	-	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

Nome do provedor: Ima Kuhn Data: 12/09/2022
Produto: Aveia Flocos Finos

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
[] [X]

Comentários: Não é uma aveia de flocos finos.

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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

Nome do provedor: Ima Kuhn Data: 12/09/22
Produto: Aveia flocos finos

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
[] [X]

Comentários: pouco característico

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 028

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

Nome do produtor: Quilome do Instituto Data: 22/11/2023

Produto: Aveia

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
[X]	[]

Comentários: boa sabor, mas muito grossa

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010

Praça Tenente Rabelo, 194 – Fone: (37)3323-1288
CEP 35352-000 - Pains, MG.



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: 028

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

Nome do produtor: Quilome do Instituto Data: 22/11/2023

Produto: _____

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
[X]	[]

Comentários: A aparência não é satisfatória

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010

Praça Tenente Rabelo, 194 – Fone: (37)3323-1288
CEP 35352-000 - Pains, MG.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 025

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

Nome do provador: Luizina Costa F. Oliveira Data: 12.09.2022
 Produto: Arroz

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
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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: 95

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

Nome do provador: Luizina Costa F. Oliveira Data: 12/09/2022
 Produto: Aveia flocos finos

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
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DE PAINS

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: 025

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

Nome do provador: Lucas Vinícius da Silva Data: 12/09/22
 Produto: Aveia flocos finos

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
	(X)	()

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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 característica
Sabor	-	Pouco intenso ou muito intenso
Textura	Macio	Pouco macio

Nome do provador: Wladimir R. de Souza Data: 12/09/2022
 Produto: aveia flocos finos

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
	(X)	()

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 025

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

Nome do provador: Marlene de Oliveira Data: 12/09/2022
Produto: Aveia

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
[] [x]

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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

Nome do provador: Marylene J. A. Melo Data: 12-09-2022
Produto: Aveia

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
[x] []

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 025

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

Nome do provador: Neyla Dias Oliveira Data: 12/09/2022
Produto: Aveia flocos

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 treinamento.

Dentro Fora
[]

Comentários: Aparência, Doces gds

Sem sabor

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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

Nome do provador: Neyla Dias Oliveira Data: 12/09/22
Produto: Pains

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 treinamento.

Dentro Fora
 []

Comentários: Macio, aparentemente fresco.

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

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: 025

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

Nome do provador: Patricia Mª Rezende Data: 12/09/22
Produto: Aveia

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 treinamento.

Dentro Fora

Comentários: sem sabor, não é flocos finos.

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



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

Nome do provador: Soraya Leal Data: 12/09/2022
Produto: Aveia

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 treinamento.

Dentro Fora

Comentários: Não achei fina, pouco macia

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Aveia Bocos finos

Nº da amostra: 025

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

Nome do provador: Luiz Ricardo Pires Data: 14/09/22
Produto: Aveia Flocos Finos

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
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Comentários: Não gostei pois o sabor é muito doce e não gosto de açúcar no produto analisado.

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010

PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE E



Produtos Pereira Pango



Produtos Tristão



Produtos Três Irmãos



Pão contaminado por mofo



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



Impurezas feijão preto



Amostra feijão preto

PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS
ESTADODEMINASGERAIS



Impurezas feijão carioca



Amostra feijão carioca



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAIS

ESTADODEMINASGERAIS



Bolo de farinha de trigo



Fatia do bolo de farinha de trigo

PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS
ESTADODEMINASGERAIS



Leite integral UHT



Aveia em flocos finos



Batata palha



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS



Rótulo carne bovina sem osso Músculo



Amostras da carne



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS





PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS






PREFEITURAMUNICIPAL DE PAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE F


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

Equipe de análise sensorial

<u>Marcelo do Carmo Silva Sobral</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Ana Carolina da Silva</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>André Santos Gomes</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Vanessa de Oliveira</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luana Maria de Souza Costa</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luís Carlos de Oliveira</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Erica Cristina da Silva Oliveira</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Lucas Lima Padilha</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Juliana Costa Ferraz de Castro</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Maria Madalena R. Silveira</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luizão da Silva</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Patrícia dos Reis</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Lucas Gomes Leão</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Marilene Aparecida Almeida</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luiz Carlos</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luana Dutra da Silva</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)

Pains, 12 de setembro de 2022

Prça Tancreto Neves, 164 - Fone: (37)323-1266
CEP 35993-000 - Pains, MG.

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

Equipe de análise sensorial

<u>Juliana Costa Ferraz de Castro</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Lucas Gomes Leão</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luana Dutra da Silva</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Marilene Aparecida Almeida</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Marilene de Oliveira</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Patrícia dos Reis</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luana Maria de Souza Costa</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luiz Carlos</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luiz Carlos</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Ana Carolina da Silva</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Marcelo do Carmo Silva Sobral</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Maria Madalena R. Silveira</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>Luizão da Silva</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>[Nome completo]</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)
<u>[Nome completo]</u> (Nome completo)	<u>[Assinatura]</u> (Assinatura)

Pains, 13 de setembro de 2022

Prça Tancreto Neves, 164 - Fone: (37)323-1266
CEP 35993-000 - Pains, MG.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

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.