

LAUDO DE ANÁLISE DA AMOSTRA DE CORTES CÁRNEOS

Pregão eletrônico Nº: 97004/2024 Processo Nº: 04.000056.24.66

Objetivo do Edital: Aquisição de carnes bovinas, suínas, de aves e peixes, "in natura" e processadas para atender à demanda dos Restaurantes Populares gerenciados pela Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUSAN, conforme especificação constante no **Anexo I** deste edital.

Linguiça suína: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 1 a 3kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000 - MAPA; Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 - MAPA; Instrução Normativa 51, de 29/12/2006 - MAPA; Instrução Normativa nº 33, de 05/09/2017 - MAPA; e Lei nº 8.078, de 11/09/1990. O produto linguiça pura de pernil deverá ser fornecido em gomos com gramatura mínima de 120 gramas e máxima de 130 gramas.

Produto: Linguiça pura de pernil suíno, fresca, sem pimenta, em gomos

Marca da amostra apresentada: PERFETI ALIMENTOS Nome da empresa/licitante: GUIMARÃES COSTA

Data da entrega da amostra: 08.11.2024 Quantidade entregue: 2 pacotes de 1 kg cada

1.	Confer	ência c	la amostra	com a d	lescrição (do Edital:

		Corte da amostra	conforme a	descrição	do Edita
--	--	------------------	------------	-----------	----------

Ocorte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa (em caso de desconformidade)	

Peso da amostra conforme a descrição do Edital

O Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

	Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
	Justificativa (em caso de desconformidade)
2.	Avaliação da documentação técnica solicitada no Edital (quando for o caso):
	Confere
	○ Não confere
3.	Conferência do SIF, SISPOA ou IMA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes:
	SIF, SISPOA ou IMA ativo
	○ SIF, SISPOA ou IMA inativo
	Observação:

4. Avaliação da rotulagem do produto (RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003):

PARÂMETROS	C/N/NA
Denominação (nome de venda do produto	С
de origem animal)	
Conteúdo líquido	С
Identificação de origem	С
Nome / razão social / endereço	С
Categoria do estabelecimento	С
CNPJ	С
Conservação do produto	С
Marca comercial	С
Identificação do lote	С
Data de fabricação	С
Prazo de validade	С
Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; SISBI-POA ou IMA	№ 0020/4091
Número do registro no órgão competente	С
Instruções sobre preparo e uso do produto	С
Instruções sobre a conservação do produto	С
Contém / não contém glúten ou outros	С
alérgenos	

Parâmetros estabelecidos na instrução normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005/MAPA- Legenda: C = Confere; NC = Não Confere; NA = Não se Aplica

Resistência adequada	
Resistência inadequada	
Vedação ou vácuo adequado	
O Vedação ou vácuo inadequado	
2. Avaliação dos appartavísticos conservicia ANITE	do nacesa
5.2. Avaliação das características sensoriais ANTES Características sensoriais	S/NS
Cor	s
Odor	S
Tautura	S
Textura	
Aparência da quantidade de gordura	S
Aparência da quantidade de gordura Tamanho dos cubos (quando for o caso)	S
Aparência da quantidade de gordura Tamanho dos cubos (quando for o caso) s: satisfatória; NS: não satisfatória s.3. Avaliação das características sensoriais após o	preparo
Aparência da quantidade de gordura Tamanho dos cubos (quando for o caso) S: satisfatória; NS: não satisfatória S.3. Avaliação das características sensoriais após o Características sensoriais	preparo S/NS
Aparência da quantidade de gordura Tamanho dos cubos (quando for o caso) S: satisfatória; NS: não satisfatória 6.3. Avaliação das características sensoriais após o Características sensoriais Cor	preparo S/NS s
Aparência da quantidade de gordura Tamanho dos cubos (quando for o caso) S: satisfatória; NS: não satisfatória 5.3. Avaliação das características sensoriais após o Características sensoriais Cor Odor	preparo S/NS s
Aparência da quantidade de gordura Tamanho dos cubos (quando for o caso) S: satisfatória; NS: não satisfatória 5.3. Avaliação das características sensoriais após o Características sensoriais Cor	preparo S/NS s

343611	icativa (em cas	so de reprovaçã	0):	
·				
		bro de 2024		
Horizonte	e, 11 de Novem	ibi o de 2024.		
Horizonte	e, 11 de Novem	1010 de 2024.		
Horizonte	e, 11 de Novem	1510 de 2024.		

6. CONCLUSÃO

Portal da Assinatura - PBH

5 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasilia, BR Certificado de assinaturas gerado em segunda-feira, 11 de novembro de 2024 às 16:18 Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

Linguiça de Pernil Guimarães Costa (1).pdf

