

Belo Horizonte, 06 de julho de 2020.

## ANÁLISE DE AMOSTRA

**PRODUTO:** CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA, PROVENIENTE DO TRASEIRO BOVINO, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, MÁXIMO DE 12% DE PERCENTUALDE GORDURA, SUBMETIDAAO CONGELAMENTO RÁPIDO ECINDIVIDUAL (IQF)

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 019/2020**  
**Processo n° 04.000454.20.95**

**AMOSTRA APRESENTADA:** CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA, PROVENIENTE DO TRASEIRO BOVINO, **COXÃO DURO**, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, MÁXIMO DE 12% DE PERCENTUALDE GORDURA, SUBMETIDAAO CONGELAMENTO RÁPIDO ECINDIVIDUAL (IQF)

**MARCA:** FRIGO SELETA  
**EMPRESA:** SÉRGIO BRAULIO RIBEIRO  
**LOTES 02 – ITEM 1**

### 1 – ANÁLISE DE ROTULAGEM

PARÂMETROS	CONFERE/NÃO CONFERE
Denominação (nome de venda do produto de origem animal)	Confere
Conteúdo líquido	Confere
Identificação de origem	Confere
Nome / razão social / endereço	Confere
Categoria do estabelecimento	Confere
CNPJ	Confere
Conservação do produto	Confere
Marca comercial	Confere
Identificação do lote	Confere
Data de fabricação	Confere

Prazo de validade	Confere
Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA	Confere – IMA 3964
Instruções sobre preparo e uso do produto	Confere
Contém / não contém glúten	Confere

Parâmetros estabelecidos na instrução normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005/MAPA

## 2 - AVALIAÇÃO SENSORIAL: IN NATURA

PARÂMETRO	RESULTADO
Aroma	Característico
Textura	Característico
Cor	Característico

**OBS** Carne congelamento IQF, presença de carne esfarelada na embalagem e pedaços maiores de carne, grumos.



**Figura 1. CARNE BOVINA – COXÃO DURO - ASPECTOS DA CARNE**



**FOTO 2 – ASPECTO DA CARNE - FARELOS**

### **3 – EMBALAGEM**

Embalado em saco de plástico transparente, resistente.



### **4 - CONCLUSÃO: PRODUTO APROVADO.**

Andréa da S Queiroz  
NCQ/SMASAC/SUSAN  
BM 46471-X

