

#### 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.

**Produto:** Para lagarto: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (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 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; Lei nº 8.078, de 11/09/1990

**Produto:** CARNE BOVINA, LAGARTO LIMPO **Marca da amostra apresentada:** BSM

Nome da empresa/licitante: ELFRIG -FRIGORÍFICO ELDORADO LTDA

Data da entrega da amostra: 17/09/2024 Quantidade entregue: 02 PACOTES DE 1 KG

1.

| Conferência da amostra com a descrição do Edital:  X Corte da amostra conforme a descrição do Edital  Corte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital |
|---|
| Corte da amostra em descomormidade com a descrição do Editar  |
| Justificativa (em caso de desconformidade)  |
|   |
|   |
|   |
| X Peso da amostra conforme a descrição do Edital  |
| Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital  |
| Justificativa (em caso de desconformidade)  |
|   |
|   |

X Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital

| O 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):       |
| X Confere  |
| ○ Não confere  |
| 3. Conferência do SIF, SISPOA ou IMA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes: |
| X SIF, SISPOA ou IMA ativo   |
| SIF, SISPOA ou IMA inativo   |
| 4. Avaliação técnica do produto:   |
| 4.1. Embalagem:  |
| X Resistência adequada   |
| Resistência inadequada   |
| X Vedação ou vácuo adequado  |
| O Vedação ou vácuo inadequado  |

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

| PARÂMETROS   | C/NC/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<br>Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; SISBI-<br>POA ou IMA | IMA 15760 |
| Número do registro no órgão competente   | С         |
| Instruções sobre preparo e uso do produto  | С         |
| Instruções sobre a conservação do produto  | C         |

| 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

### 5.1. Avaliação das características sensoriais ANTES do preparo

| Características sensoriais            | S/NS |
|---------------------------------------|------|
| Cor                                   | S    |
| Odor                                  | S    |
| Textura                               | S    |
| Aparência da quantidade de gordura    | S    |
| Tamanho dos cubos (quando for o caso) | NA   |

S: satisfatória; NS: não satisfatória

5.2. Avaliação das características sensoriais após o preparo

| Características sensoriais          | S/NS |
|-------------------------------------|------|
| Cor                                 | S    |
| Odor                                | S    |
| Textura                             | S    |
| Sabor (para bacon, linguiça e paio) | S    |

S: satisfatória; NS: não satisfatória

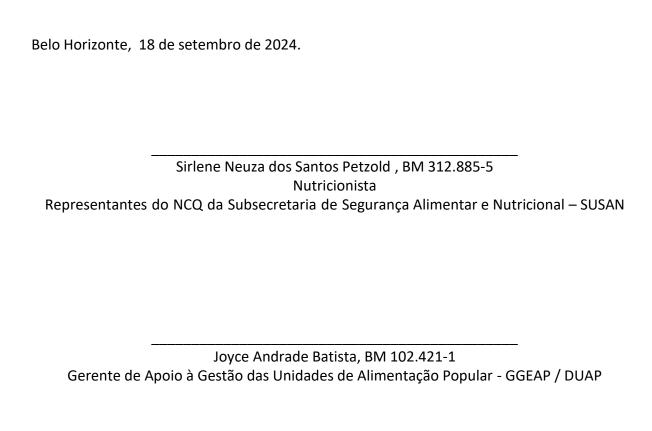
| Justificativa, em caso de não satisfatório: |  |
|---|--|
|   |  |

#### 6. CONCLUSÃO

#### X Amostra aprovada

Amostra reprovada

| Justificativa (em caso de reprovação): |  |
|--|--|
|  |  |





#### Portal da Assinatura - PBH

6 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasilia, BR
Certificado de assinaturas gerado em quinta-feira, 19 de setembro de 2024 às 15:49
Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

# CARNE BOVINA, LAGARTO BSM- PDF.pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em quinta-feira, 19 de setembro de 2024 às 16:48 Assinante: JOYCE ANDRADE BATISTA Matrícula: PR102421 Hash da assinatura: 0AAC26F65D7991949B6D4B4AEFA1726775337398 Para validar utilize o QR Code ao lado.



