



LAUDO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE CORTES CÁRNEOS

Pregão eletrônico nº: 90046/2024

Processo nº: 04-000.331/24-79

Objetivo: AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA SUBMETIDA A CONGELAMENTO RÁPIDO E INDIVIDUAL - IQF, COM A DEVIDA SOLUÇÃO LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO, PARA EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E DAS AÇÕES DE ASSISTÊNCIA ALIMENTAR ÀS UNIDADES SOCIOASSISTENCIAIS E DE CIDADANIA, SOB A GESTÃO DA SUBSECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SUSAN.

Item: 1 -AMPLA PARTICIPAÇÃO SEM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06, NOS TERMOS DO § 1º DO ART. 4º DA LEI 14.133/2021

Produto: CARNE BOVINA, CORTE MIOLO DE ACÉM, PORCIONADO EM CUBOS TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES; MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE PERCENTUAL DE GORDURA; LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE; SUBMETIDA AO CONGELAMENTO RÁPIDO E INDIVIDUAL (IQF); TEMPERATURA MÍNIMA NO RECEBIMENTO DE -12°C); VALIDADE MÍNIMA DE TRÊS MESES (A CONTAR DA DATA DE ENTREGA); EM EMBALAGEM COMERCIAL COM PESO LÍQUIDO DE 1 ATÉ 2 QUILOS (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.

Marca da amostra apresentada: BEEFALLO

Nome da empresa/licitante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL LTDA

Data da entrega da amostra: 03/09/2024

Quantidade entregue: 2 PACOTES DE 1 KG

1. Conferência da amostra com a descrição do Edital:

Corte da amostra conforme a descrição do Edital

Corte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa:

Peso da amostra conforme a descrição do Edital

Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa:

Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital

Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa:

Handwritten signature/initials

2. Avaliação da documentação técnica solicitada no Edital:

- Confere
 Não confere
 Não se aplica

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:

PARÂMETROS	C/NC/NA
Denominação de venda (nome de venda do produto de origem animal conforme RTIQ)	C
Lista de ingredientes	NA
Tabela de Informação Nutricional	C
Conteúdo líquido	C
Identificação de origem – Nome ou razão social / endereço completo/ CNPJ	C
Nome ou razão social / endereço completo/ CNPJ do Importador	NA
Identificação do lote	C
Validade	C
Contém ou não contém glúten	C
Carimbo oficial da Inspeção Federal	NA
Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; SISBI-POA ou IMA	SISBI/IMA
Indicação da expressão: "Produto isento de Registro no MAPA", nos produtos isentos	NA
Número do registro no órgão competente	14137
Instruções sobre a conservação do produto	C
Instruções sobre preparo e uso do produto	C

Parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005/MAPA; Portaria INMETRO Nº 249 DE 9/6/2021; Decreto Nº 7.212 de 15/06/2010; RDC Nº 727 de 01/07/22 (ANVISA); IN Nº 75 DE 08/10/2020 (ANVISA); RDC 429 DE 08/10/2020. - Legenda: C = Confere; NC = Não Confere; NA = Não se Aplica



5. Avaliação técnica do produto:

5.1. Embalagem:

- Resistência adequada
- Resistência inadequada
- Vedação ou vácuo adequado
- Vedação ou vácuo inadequado

5.2. Avaliação das características sensoriais ANTES do preparo

Características sensoriais	S/NS/NA
Cor	S
Odor	S
Textura	S
Aparência da quantidade de gordura	S
Tamanho dos cubos ou bifés (quando for o caso)	S (CUBOS DE 2X1,5 CM)

S: satisfatória; NS: não satisfatória; NA: não se aplica

5.3. Avaliação das características sensoriais após o preparo

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

S: satisfatória; NS: não satisfatória

Justificativa: Não realizamos a cocção desse tipo de corte durante a análise.

6. CONCLUSÃO:

- Amostra aprovada
 Amostra reprovada

Justificativa:

Belo Horizonte, 04 de setembro de 2024.

Assinam esse documento os representantes do NCQ da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – Susan.



Andréa da Silva Queiroz, BM 46.471-X



Carlos Henrique Pantusa, BM 46.459-0



Maria de Lourdes Mohallem, BM 47.317-4

Área
POA


Estabelecimentos

Q 33.131.856/0001-55

Por situação do cadastro
Todas

Situação SISBI
Todas

UF
Todas

 Serviços de inspeção

 Estabelecimentos

 Diretrizes 139

Nome do Estabelecimento

CNPJ/CPF

UF Município

Situação do cadastro Situação do SISBI

BEEFALLO CARNES DO BRASIL LTDA

33.131.856/0001-55

MG Betim

Ativo Ativo





LAUDO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE CORTES CÂRNEOS

Pregão eletrônico nº: 90046/2024

Processo nº: 04.000.331/24-79

Objetivo: AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA SUBMETIDA A CONGELAMENTO RÁPIDO E INDIVIDUAL - IQF, COM A DEVIDA SOLUÇÃO LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO, PARA EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E DAS AÇÕES DE ASSISTÊNCIA ALIMENTAR ÀS UNIDADES SOCIOASSISTENCIAIS E DE CIDADANIA, SOB A GESTÃO DA SUBSECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SUSAN.

Item: 2 -AMPLA PARTICIPAÇÃO SEM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06, NOS TERMOS DO § 1º DO ART. 4º DA LEI 14.133/2021

Produto: CARNE BOVINA, CORTE MIOLO DE ACÉM, MOÍDA, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE PERCENTUAL DE GORDURA; LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE, SUBMETIDA AO CONGELAMENTO RÁPIDO E INDIVIDUAL (IQF); TEMPERATURA MÍNIMA NO RECEBIMENTO DE - 12°C; VALIDADE MÍNIMA DE TRÊS MESES (A CONTAR DA DATA DE ENTREGA); EM EMBALAGEM COMERCIAL COM PESO LÍQUIDO DE 1 ATÉ 2 KG (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.

Marca da amostra apresentada: BEEFALLO

Nome da empresa/licitante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL LTDA

Data da entrega da amostra: 03/09/2024

Quantidade entregue: 2 PACOTES DE 1 KG

1. Conferência da amostra com a descrição do Edital:

Corte da amostra conforme a descrição do Edital

Corte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa:

Peso da amostra conforme a descrição do Edital

Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa:

Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital

Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa:

Handwritten signature and initials

2. Avaliação da documentação técnica solicitada no Edital:

- Confere
 Não confere
 Não se aplica

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:

PARÂMETROS	C/NC/NA
Denominação de venda (nome de venda do produto de origem animal conforme RTIQ)	C
Lista de ingredientes	NA
Tabela de Informação Nutricional	C
Conteúdo líquido	C
Identificação de origem – Nome ou razão social / endereço completo/ CNPJ	C
Nome ou razão social / endereço completo/ CNPJ do Importador	NA
Identificação do lote	C
Validade	C
Contém ou não contém glúten	C
Carimbo oficial da Inspeção Federal	NA
Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; SISBI-POA ou IMA	SISBI/IMA
Indicação da expressão: “Produto Isento de Registro no MAPA”, nos produtos isentos	NA
Número do registro no órgão competente	14137
Instruções sobre a conservação do produto	C
Instruções sobre preparo e uso do produto	C

Parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005/MAPA; Portaria INMETRO Nº 249 DE 9/6/2021; Decreto Nº 7.212 de 15/06/2010; RDC Nº 727 de 01/07/22 (ANVISA); IN Nº 75 DE 08/10/2020 (ANVISA); RDC 429 DE 08/10/2020. - **Legenda: C = Confere; NC = Não Confere; NA = Não se Aplica**

5. Avaliação técnica do produto:

5.1. Embalagem:

- Resistência adequada
- Resistência inadequada
- Vedação ou vácuo adequado
- Vedação ou vácuo inadequado

5.2. Avaliação das características sensoriais ANTES do preparo

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

S: satisfatória; NS: não satisfatória; NA: não se aplica

5.3. Avaliação das características sensoriais após o preparo

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

S: satisfatória; NS: não satisfatória

Justificativa: Não realizamos a cocção desse tipo de corte durante a análise.





6. CONCLUSÃO:

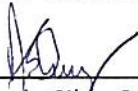
- Amostra aprovada
 Amostra reprovada

Justificativa:

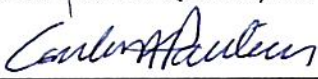
--

Belo Horizonte, 04 de setembro de 2024.


Assinam esse documento os representantes do NCQ da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – Susan.



Andréa da Silva Queiroz, BM 46.471-X



Carlos Henrique Pantusa, BM 46.459-0



Maria de Lourdes Mohallem, BM 47.317-4

Área POA Q 33.131.856/0001-55

Estabelecimentos

Por situação do cadastro **Todas** Situação SISBI **Todas** UF **Todas**

Serviços de inspeção

Estabelecimentos

Diretrizes 139

Nome do Estabelecimento **CNPJ/CPF** **UF** **Município** **Situação do cadastro** **Situação do SISBI**

BEEFALLO CARNES DO BRASIL LTDA 33.131.856/0001-55 MG Betim Ativo Ativo >

