



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

ITEM	D ISCRIMINAÇÃO / 2021	ANÁLISE AMOSTRA
01	<p><b>Carne bovina, semi processada; patinho</b>, cortada em cubos 2x2, congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100 g) – Valor energético: 90 à 170 kcal; Proteína mínimo: 16 g; Gorduras totais: 1,5 a 8 g; Sódio até: 200 mg.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>JLF FOODS</p>
02	<p><b>Carne bovina semi processada, patinho, moída</b>, congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100 g) – Valor energético: 90 à 170 kcal; Proteína mínimo: 16 g; Gorduras totais: 1,5 a 8 g; Sódio até: 200 mg.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>JLF FOODS M</p>
03	<p><b>Carne bovina processada, moída, assada e congelada:</b> Carne moída assada e congelada de bovino. Sem glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da preparação deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada, congelada a -12° ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): valor energético: 250 a 300kcal; proteína: mínimo 25g; gorduras totais: 15 a 20g; sódio até 70 mg.</p>	<p><b>AUSÊNCIA DE AMOSTRAS</b></p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

<b>04</b>	<p><b>Salsicha hot dog de primeira categoria</b>, congelada, composta de produtos cárneos industrializados de diferentes espécies animais de açougue (carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de aves) condimentos, aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados), não contendo glúten, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Toda a carne usada para elaboração da salsicha deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. <b>Armazenamento:</b> Embalagem fechada, mantida a -12°C ou mais frio. Características do produto: <b>Peso unitário</b> de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. <b>Características organolépticas:</b> (antes e após cocção): aspecto - característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura – característica; cor característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor próprio; odor característico. <b>Nota: Será avaliada a amostra pós preparo para degustação. Informação nutricional</b> (porção de 50 g): Valor energético: 100 a 120 kcal; Carboidratos: 1 a 3 g, Proteína: Mínimo 6 g; Gorduras totais: 6 a 11 g; Sódio até 600 mg.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>SUPERMERCADO MORADA DO SOL</p>
<b>05</b>	<p><b>Almôndega Bovina assada:</b> Congelada, individualmente, carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca temperos e condimentos (cebola, alho, sal, açúcar e outros, exceto pimenta), aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Toda a carne usada para elaboração das almôndegas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. <b>Armazenamento:</b> Em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. <b>Características do produto:</b> Peso unitário de cada almôndega de 15 ou 25g. <b>Características organolépticas:</b> Almôndegas devem apresentar-se arredondadas aspecto característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura característica, macia; cor característica, sem manchas ou esverdeadas; sabor característico; odor característico, coloração marrom clara. <b>Informação nutricional</b> (porção de 80 g): valor energético: 140 a 180 kcal; carboidratos: 3 a 8,5g; proteína: mínimo 11 g; gorduras totais: 6 a 13 g; sódio até 450mg.</p>	<p><b>AUSÊNCIA DE AMOSTRA</b></p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

<b>06</b>	<p><b>Queijo tipo Mussarela (em peça):</b> Composta de leite pasteurizado e/ou reconstituído, sal, estabilizante, coalho e ou enzimas coagulantes apropriadas, fermento lácteo, conservador (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. <b>Armazenamento:</b> resfriada a temperatura não superior a 8º C.</p> <p><b>Características sensoriais:</b> textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico suave característico; odor láctico, pouco perceptível; crosta não possui; olhadura não possui; Formato: paralelepípedo grande, pesando aproximadamente 3,5 a 4 kg. <b>Informação nutricional:</b> Porção de 100g; valor energético: 300 a 350 kcal; carboidrato quantidades insignificantes; proteína mínimo de 22g; gorduras totais: 18 a 29g; sódio: 450 a 500mg.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>SPOLJARIC</p>
<b>07</b>	<p><b>Mortadela, tipo Bologna, fatiada:</b> Composta de Carne Bovina E/ou Suína E/ou Ovina; Carne Mecanicamente Separada de Ave, Água, Gordura, Sal, Condimento e Outros Ingredientes Permitidos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração de mortadela deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas. <b>Armazenamento:</b> embalagem fechada, mantida à temperatura de 4 a 8ºC. Características do produto: textura característica; cor característica; sabor característico; odor característico. Formato: fatias com aproximadamente 10,5cm de diâmetro e espessura de 1,5mm a 2 mm. Fatias com aproximadamente 14g a 16g. Em pacotes contendo peso líquido de 200g a 1 kg. <b>Informação nutricional:</b> Porção de 100g: valor energético 230 a 300kcal; carboidrato 5g a 10g; proteína 10g a 15g; gorduras totais 16 a 26g; gorduras saturadas 5g a 10g sódio: máximo de 1700 mg.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>SUPERMERCADO MORADA DO SOL</p>
<b>08</b>	<p><b>Kibe de carne bovina:</b> Congelado, individualmente, carne bovina, gordura bovina, água, proteína de soja, trigo para kibe, temperos e condimentos (sal refinado, cebola, açúcar, hortelã, alho, exceto pimenta), aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração do kibe deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada, congelada a -12ºC ou mais frio. <b>Características do produto:</b> Peso unitário de cada kibe 50g (cinquenta gramas). <b>Características organolépticas:</b> kibe deve apresentar-se ovalado, aspecto característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura característica, macia; cor característica, sem manchas ou esverdeadas; sabor característica; odor característica, coloração marrom clara. <b>Informação nutricional</b> (porção de 80g): valor energético: 145 a 155 kcal; carboidratos: 9 a 12g; proteína: mínimo 8g; gorduras totais: 6 a 8g; sódio até 300mg.</p>	<p><b>AMOSTRA EM DESACORDO (REPROVADO)</b></p> <p>DISTRIBUIDORA NACY</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM DESACORDO ( valor energético, carboidrato, sódio)</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

<b>09</b>	<b>Linguiça fresca, Toscana, congelada:</b> Carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, extrato de alecrim, pimenta preta, alho, reguladores de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, Estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, Antioxidantes: ácido ascórbico, realçador de sabor glutamato monossódico, Aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e aroma natural de pimenta preta, Conservador: nitrito de sódio, Corantes: carmim de cochonilha, caramelo IV e vermelho beterraba. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da preparação deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. Armazenamento: em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): Valor energético: 190 a 240kcal; proteína: mínimo 13g; gorduras totais: 10 a 20g; sódio até 700 mg.	<b>AMOSTRA EM DESACORDO (REPROVADO)</b>  SPOLJARIC COMERCIAL DO BRASIL  INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM DESACORDO (valor energético, proteína)
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Iracemópolis 26 de Julho de 2021

Janine Manicardi Vicentin  
Nutricionista – CRN3: 15.748  
Alimentação Escolar  
Prefeitura Municipal de Iracemópolis