



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

ITEM	D ISCRIMINAÇÃO / 2021	ANÁLISE AMOSTRA
	<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.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>DISTRIBUIDORA NACY</p>
	<p><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.</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p> <p>DISTRIBUIDORA NACY</p>
	<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</p>	<p><b>AMOSTRA EM CONFORMIDADE</b></p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

<p>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.</p>	<p>SUPERMERCADO MORADA DO SOL</p>
---	---------------------------------------

Iracemópolis 04 de Agosto de 2021.

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