



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: REQUEIJÃO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em copo plástico ou vidro, lacrado?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "Leite ou Leite Reconstituído ou pasteurizado, creme de leite"?				2
10	Teor de gordura entre 33 a 35%?				2
11	Amostra possui odor característico?				2
12	Amostra possui coloração branca a lavemente amarelada ou de acordo com os ingredientes e aditivos?				2
13	Amostra possui consistência untável ou espalhável?				2
14	Amostra possui sabor láctico, acidulado, fresco, opcionalmente salgado ou doce ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados?				2

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO MUSSARELA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?	
4	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
5	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
6	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
7	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite e/ ou Leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda"?	
8	Teor de gordura entre 22 a 24%?	
9	Amostra possui odor Láctico, pouco perceptível?	
10	Amostra possui coloração branca a amarelada uniforme?	
11	Amostra possui consistência semisuaue ou suave?	
12	Amostra possui sabor característico láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante ?	
13	Amostra após ser exposta à altas temperaturas apresente característica elástica (derretido) ?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente

70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		3

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO PRATO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?				1
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
8	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite e/ ou Leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda"?				2
9	Teor de gordura entre 26 a 29%?				2
10	Amostra possui odor característico?				2
11	Amostra possui coloração amarelada ou amarelo-palha?				2
12	Amostra possui consistência semidura, elástica?				2
13	Amostra possui sabor característico?				2
14	Amostra após ser exposta à altas temperaturas apresente característica elástica (derretido) ?				3

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO MINAS FRESCAL
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?	
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
8	Amostra em sua rotulagem apresenta o termo queijo minas fescal ?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite e/ ou Leite reconstituído e/ ou leite pasteurizado, cloreto de sódio e calcio" ?	
10	Teor de gordura entre 25 a 44,9%?	
11	Amostra possui odor suave, característico ?	
12	Amostra possui coloração esbranquiçada?	
13	Amostra possui consistência branda, macia?	
14	Amostra possui sabor característico, suave ou levemente ácido?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatório

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		2

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FARINHA DE MANDIOCA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
8	Amostra se encaixa no grupo seco ?	
9	Amostra classificada como fina ?	
10	Amostra de baixa acidez ?	
11	Amostra de tipo 1 ?	
12	Amostra possui característica crua ?	
13	Amostra possui coloração branco palha característica ?	
14	Amostra possui odor característico ?	

Instrução normativa nº 52, 7/11/2011 - MAPA

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		1
		2
		2
		2
		1

ÇÃO
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CREME DE LEITE 200g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou lata, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "creme de leite ou creme de leite UHT ou creme de leite padronizado a 17%"?
10	Teor de gordura entre 17 a 25%?
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração branco leitosa característica? Clara e Homogênea?
13	Amostra possui consistência líquida cremosa e lisa? Textura aveludada?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso ou ácido?
15	Amostra no rótulo está isento do termo (creme culinário)?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL

90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			3
			2
			2
			2
			3
			3

e aplica)

CLASSIFICAÇÃO

Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CREME DE LEITE 1L**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou lata, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “creme de leite ou creme de leite UHT ou creme de leite padronizado a 17% ou creme de leite UHT homogeneizado”?
10	Teor de gordura entre 17 a 25%?
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração branco leitosa característica? Clara e Homogênea?
13	Amostra possui consistência líquida cremosa e lisa? Textura aveludada?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso ou ácido?
15	Amostra no rótulo está isento do termo (creme culinário)?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual | **Classificação**

LEGENDA

--	--

PERCENTUAL
90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			3
			2
			2
			2
			3
			3

CLASSIFICAÇÃO
Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CATCHUP 2Kg
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou plástico resistente lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “polpa de tomate ou tomate”?	
11	Amostra possui odor característico, não amoníaco?	
12	Amostra possui coloração vermelho escuro característica?	
13	Amostra possui consistência espessa?	
14	Amostra possui sabor levemente ácido e adocicado característico?	
15	Amostra em seu rótulo está isento do termo molho tipo ketchup?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		3
		2
		2
		2
		3
		3

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CATCHUP 200g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou plástico resistente lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “polpa de tomate ou tomate”?		
11	Amostra possui odor característico, não amoníaco?		
12	Amostra possui coloração vermelho escuro característica?		
13	Amostra possui consistência espessa?		
14	Amostra possui sabor levemente ácido, adocicado característico?		
15	Amostra em seu rótulo está isento do termo molho tipo ketchup?		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	3
	2
	2
	2
	3
	3



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BOLINHO INDIVIDUAL 27g**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem plástica resistente?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “farinha de trigo fortificada”?	
10	Amostra possui odor característico?	
11	Amostra possui coloração específica de acordo com o sabor?	
12	Amostra possui consistência macia? Não esfarelenta?	
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
------------	---------------

LEGENDA

--	--

PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		3
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: BOLINHO INDIVIDUAL 2unds 70g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem plástica resistente? Cada unidade embalada individualmente?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “farinha de trigo fortificada”?	
10	Amostra possui odor característico?	
11	Amostra possui coloração específica de acordo com o sabor?	
12	Amostra possui consistência macia? Não esfarelenta?	
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente

70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatório

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	Reprovada
---------------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		3
		2

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BOLINHO INDIVIDUAL 1und 40g**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem plástica resistente?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “farinha de trigo fortificada”?	
10	Amostra possui odor característico?	
11	Amostra possui coloração específica de acordo com o sabor?	
12	Amostra possui consistência macia? Não esfarelenta?	
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		3
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AZEITE VIRGEM 500ml
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em vidro de cor escura ou lata resistente, firme, com tampa, lacrado?	
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
6	Rotulagem com lote, data de envazamento, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
7	Produto possui registro em algum órgão?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "azeite virgem"?	
10	Acidez até 2,0%?	
11	Amostra possui odor característico?	
12	Amostra possui coloração amarelada?	
13	Amostra possui consistência fluida, oleosa característica?	
14	Amostra possui sabor característico frutado, amargo e picante?	
15	Amostra em seu rótulo possui a descrição de azeite extra virgem?	
16	Amostra após teste de congelamento apresentou turvez ou solidez?	
17	Amostra em seu rótulo isento do termo "óleo composto"?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		3
		3

ÇÃO
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AZEITE EXTRA VIRGEM 500ml
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em vidro de cor escura ou lata resistente, firme, com tampa, lacrado?
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
6	Rotulagem com lote, data de envazamento, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
7	Produto possui registro em algum órgão?
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "azeite extra virgem"?
10	Acidez até 0,5%?
11	Amostra possui odor característico?
12	Amostra possui coloração amarela verde?
13	Amostra possui consistência fluida, oleosa característica?
14	Amostra possui sabor característico frutado, amargo e picante?
15	Amostra em seu rótulo possui a descrição de azeite extra virgem?
16	Amostra após teste de congelamento apresentou turvez ou solidez?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL
90 – 100%

70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			3

CLASSIFICAÇÃO
Excelente

Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: COLORAU EM PÓ
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Lista de ingredientes tem como os primeiros itens “fubá de milho, urucum, sal e óleo de soja”?	
11	Amostra possui odor característico?	
12	Amostra possui coloração vermelho alaranjado?	
13	Amostra possui consistência em pós fino?	
14	Amostra possui sabor característico próprio?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **AÇAFRÃO DA TERRA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor? Número de registro da agricultura?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Lista de ingredientes tem como primeiro item “açafrão ou cúrcuma em pó”?	
11	Amostra possui odor cítrico?	
12	Amostra possui coloração alaranjada?	
13	Amostra possui consistência em pó característica?	
14	Amostra possui sabor característico picante?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO PARMESÃO RALADO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Produto possui registro em algum órgão?
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
10	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite cru ou pasteurizado ou leite reconstituído padronizado" e cloreto de sódio?
11	Amostra possui odor suave característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração ligeiramente amarelada? característica?
13	Amostra possui consistência dura e granulosa característica?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Salgado e ligeiramente picante?

Portaria nº353 de 04 de Setembro de 1997. MAPA

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL

90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			2
			2
			2
			3

CLASSIFICAÇÃO

Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **COSTELA BOVINA EM TIRAS SALGADA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em plástico resistente, firme, transparente, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, selo, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Produto possui registro em algum órgão?
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
10	Na embalagem está especificado (Costela Bovina salgada com osso)?
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração característica?
13	Amostra possui consistência firme característica?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não putreficado?
15	Amostra possui ossos finos e grande proporção de proteína?
16	Amostra possui quantidade de proteína satisfatória após cocção?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL
90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			2
			2
			2
			2
			3
			3

CLASSIFICAÇÃO
Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **COSTELA BOVINA CORTADA COM OSSO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em plástico resistente, firme, transparente, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, selo, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Na embalagem está especificado (Costela Bovina com osso)?	
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?	
12	Amostra possui coloração característica?	
13	Amostra possui consistência firme característica?	
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não putreficado?	
15	Amostra possui ossos finos e grande proporção de proteína?	
16	Amostra após cocção apresentou quantidade de proteína satisfatória em relação ao peso inicial?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		3
		3
		3

ÇÃO
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CARNE SECA DIANTEIRA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem a vácuo? isenta de sinais de estufamentos, vazamentos ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem primária em saco plástico transparente, resistente, firme, transparente, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros resfriados?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Na embalagem está especificado (Charque ou carne bovina salgada e dessecada)? Ou adicionalmente carne seca?	
11	Amostra possui odor característico, não putreficado?	
12	Amostra possui coloração vermelho púrpura característica?	
13	Amostra possui consistência e aparência característica?	
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não putreficado?	
15	Amostra após preparo apresentou quantidade de gordura menor que 30%?	
16	Amostra após cocção apresentou quantidade de proteína satisfatória em relação ao peso inicial?	
*	Inscrição Normativa nº92 de 18 de Setembro de 2020. MAPA	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		3
		3
		3

--

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LEITE CONDENSADO DESNATADO 395ml**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite integral ou leite em pó integral"?		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?		
11	Amostra possui coloração branca amarelada? característica?		
12	Amostra possui consistência viscosa semi líquida e cremosa característica?		
13	Amostra possui textura homogênea com ausência de aerosidade?		
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?		
16	O percentual de gordura está entre 0 a 3%?		
15	Na embalagem está especificado (Leite condensado desnatado)?		
*	Inscrição Normativa nº47 de 26 de Outubro de 2018. MAPA		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	2
	2
	2
	2
	2
	3
	3
	3



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395ml**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite integral ou leite em pó integral"?		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?		
11	Amostra possui coloração branca amarelada? característica?		
12	Amostra possui consistência viscosa semi líquida e cremosa característica?		
13	Amostra possui textura homogênea com ausência de aerossidade?		

14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?		
15	Na embalagem está especificado (Leite condensado integral)?		
16	O percentual de gordura está entre 8 a 16%?		
*	Inscrição Normativa nº47 de 26 de Outubro de 2018. MAPA		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	2
	2
	2
	2
	2

	3
	3
	3



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LEITE DE COCO 500ml**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite de coco"?			
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?			
11	Amostra possui coloração branco leitosa? característica?			
12	Amostra possui consistência lisa e cremosa característica?			
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Cogumelo fatiado em conserva

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	x		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	x		
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?	x		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	x		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	x		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	x		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	x		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	x		
9	Amostra possui odor característico?	x		
10	Amostra possui coloração conforme a variedade: branca, creme ou marrom clara?	x		
11	Amostra isenta de manchas, pontos escuros, mofo ou qualquer outra alteração? Amostra possui consistência característica, não amolecida?	x		
12	Amostra possui fatias de tamanhos uniformes?	x		
13	Amostra possui sabor característico?	x		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
100	Excelente

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Batata em flocos para purê

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “batata”, “batata em flocos desidratada”, “batata desidratada em flocos”, “batata liofilizada em flocos”, ou “batata em flocos liofilizada”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração amarela clara característica?			
11	Amostra possui consistência característica, forma de flocos ou grânulos finos?			
12	Após cocção, possui coloração amarela clara característica?			
13	Após cocção, possui consistência característica?			
14	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Patinho Bovino moído congelada

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra crua possui odor característico?			
12	Amostra crua possui aparência moída, sem discrepância de tamanho?			
13	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
14	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
15	Após cocção, possui odor característico?			

16	Após cocção, possui consistência característica?			
17	Após cocção, possui sabor característico?			
18	Após cocção, apresentou quantidade de gordura característica?			
19	Rendimento da amostra acima de 75% do peso individual?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Patinho Bovino em iscas congeladas

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Patinho bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
14	Amostra crua possui aparência em iscas, com tamanhos padronizados?			
15	Amostra crua possui dimensões aproximadas de iscas com 4x2x2cm?			

16	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
17	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
18	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
19	Após cocção, da possui odor característico?			
20	Após cocção, possui consistência característica?			
21	Após cocção, possui sabor característico?			
22	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Patinho Bovino em cubos congelados

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Patinho bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
14	Amostra crua possui aparência em cubos, com tamanhos padronizados?			
15	Amostra crua possui dimensões aproximadas de cubos com 3x3x3cm?			

16	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
17	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
18	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
19	Após cocção, da possui odor característico?			
20	Após cocção, possui consistência característica?			
21	Após cocção, possui sabor característico?			
22	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Músculo Bovino

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Músculo bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
14	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
15	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
16	Após cocção, possui odor característico?			
17	Após cocção, possui consistência característica?			
18	Após cocção, possui sabor característico?			
19	Amostra crua apresenta quantidade de gordura de até 10%			
20	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Coxão mole bovino em isca congelada

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Coxão Mole bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui aparência em iscas, com tamanhos padronizados?			
14	Amostra crua possui dimensões aproximadas de iscas com 4x2x2cm?			
15	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
16	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
17	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
18	Após cocção, possui odor característico?			
19	Após cocção, possui consistência característica?			
20	Após cocção, possui sabor característico?			
21	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Coxão mole bovino em cubos congelado

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Coxão Mole bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui aparência em cubos, com tamanhos padronizados?			
14	Amostra crua possui dimensões aproximadas de cubos com 3x3x3cm?			
15	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
16	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
17	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
18	Após cocção, possui odor característico?			
19	Após cocção, possui consistência característica?			
20	Após cocção, possui sabor característico?			
21	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Almôndega de frango

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes possui como primeiro item “peito de frango”, “frango” ou “carne de frango”?			
10	Amostra possui congelamento individual?			
11	Amostra crua possui odor característico?			
12	Amostra crua possui aparência arredondada, com tamanhos padronizados?			
13	Amostra crua possui coloração rosada clara característica?			
14	Após cocção, possui odor característico?			
15	Após cocção, possui consistência característica?			
16	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Almôndega Bovina

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes possui como primeiro item “carne bovina”?			
10	Amostra possui congelamento individual?			
11	Amostra crua possui odor característico?			
12	Amostra crua possui aparência arredondada, com tamanhos padronizados?			
13	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
14	Após cocção, possui odor característico?			
15	Após cocção, possui consistência característica?			
16	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Pão de forma normal, pacote com 500g

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes possui como primeiros itens “farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico” ou “farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração creme clara característica?			
11	Amostra isenta de pontos escuros, partes queimadas, mofos ou qualquer outra alteração?			
12	Amostra possui consistência macia característica?			
13	Amostra possui fatias com tamanhos padronizados?			
14	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Pão de forma integral, pacote com 500g

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes possui como primeiro item “farinha de trigo integral”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração creme escura característica?			
11	Amostra isenta de partes queimadas, mofos ou qualquer outra alteração?			
12	Amostra possui consistência macia característica?			
13	Amostra possui fatias com tamanhos padronizados?			
14	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Mostarda 3,3kg

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes possui como primeiros itens “água, vinagre, mostarda”, “água, vinagre, sementes de mostarda”, “água, mostarda, vinagre” ou “mostarda, água, vinagre”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração amarela escura característica?			
11	Amostra possui consistência lisa e pastosa característica?			
12	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Molho de Tomate 2Kg

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Amostra descrita como "extrato de tomate", podendo também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate"?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "tomate", "polpa de tomate", "concentrado de tomate" ou "massa de tomate"?			
10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração vermelha característica?			
12	Amostra possui consistência lisa e pastosa característica?			
13	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Maionese Balde 3Kg

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	x		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	x		
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?	x		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	x		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	x		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	x		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	x		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	x		
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "água e óleo vegetal", "água e ovo pasteurizado", "água e ovo" ou "água e gema de ovo"?	x		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?	x		
11	Amostra possui coloração creme e amarela clara característica?	x		
12	Amostra possui consistência lisa e pastosa característica?	x		
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso?	x		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
100	Excelente

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AZEITONA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Azeitona sem caroço? (peso 2)			
9	Sabor característico, sem excesso de sal? (peso 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **MOLHO INGLÊS**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sabor característico?			
9	Cor característica?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **MOLHO SHOYO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
8	Sabor característico, sem excesso de sal? (peso 2)		
9	Cor característica?		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

[illegible]



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **SUCO CONCENTRADO DE GOIABA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes consta suco de goiaba como primeiro item?			
9	Sabor característico? (peso 2)			
10	Cor característica? (peso 2)			
11	Rendimento conforme a embalagem?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória

<69%	Insatisfatória
------	----------------

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sabor característico? (peso 2)			
9	Cor característica? (peso 2)			
10	Rendimento conforme a embalagem?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR UVA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR LIMÃO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR FRAMBOESA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR ABACAXI**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FILÉ DE PEIXE MERLUZA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para congelados?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura do filé após ao degelo é acima de 100 g?			
8	Percentual de degelo de até 20 %?			
9	Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação? (PESO 2)			
10	Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície?			
11	Ausência de espinhas, pele ou escamas? (PESO 3)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

2

1

3

14



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FILÉ DE PEIXE DOURADO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para congelados?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura do filé após ao degelo é acima de 100 g?			
8	Percentual de degelo de até 20 %?			
9	Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação? (PESO 2)			
10	Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície?			
11	Ausência de espinhas, pele ou escamas? (PESO 3)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
------------	---------------

LEGENDA

0	Insatisfatória
---	----------------

PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FILÉ DE PEIXE CAÇÃO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para congelados?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura do filé após ao degelo é acima de 100 g?			
8	Percentual de degelo de até 20 %?			
9	Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação? (PESO 2)			
10	Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície?			
11	Ausência de espinhas, pele ou escamas? (PESO 3)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **EXTRATO DE TOMATE**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Composto apenas de Tomate, sal e/ou açúcar?			
9	Cor vermelha característica? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **COCO RALADO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Deve constar do rótulo a denominação completa dos produtos "Coco ralado puro, baixo teor de gordura" ou "Coco ralado puro, alto teor de gordura"			
9	Coco ralado sem adição de açúcar ou adoçante?			
10	Ausência de cheiro alterado ou rançoso? (PESO 2)			
11	Ausência de sujidades, parasitos e larvas? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CHOCOLATE EM PÓ**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Composição de mistura de cacau em pó com açúcar sem adição de qualquer tipo de gordura?			
9	Apresentação de um pó homogêneo?			
10	Rendimento adequado para o sabor e coloração característico? (PESO			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ PRETO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE HORTELÃ
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE ERVA MATE
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal.			
9	não deve apresentar-se em pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão			
10	Embalagem contendo sachê, este está em embalagem individual?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória

<69%	Insatisfatória
------	----------------

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE ERVA DOCE
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE ERVA CIDREIRA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CHÁ DE CAMOMILA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CHÁ DE BOLDO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BARRA DE CEREAL**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes consta no mínimo 2,5g de fibras por porção? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **ÁGUA DE COCO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA																		
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?																					
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?																					
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?																					
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação? Resfriada até 5°C, Congeladas até -10°C ou temperatura de acordo com o fabricante																					
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?																					
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?																					
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?																					
8	Lista de ingredientes consta a água de coco como primeiro ingrediente? (PESO 2)																					
9	Classificada como água de coco integral ou padronizada?																					
10	Apresenta cor e sabor característicos? (PESO 2)																					
11	Segue os parametros da Instrução Normatina Nº09,31/01/20, do MAPA? <table><tr><th>Parametros</th><th>mínimo</th><th>máximo</th></tr><tr><td>Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C</td><td>-</td><td>0,5</td></tr><tr><td>pH</td><td>4</td><td>6,5</td></tr><tr><td>Sólidos solúveis em Brix 4,0 29</td><td>4</td><td>9</td></tr><tr><td>Potássio, em mg/100mL</td><td>140</td><td>230</td></tr><tr><td>Sódio, em mg/100 mL</td><td>2</td><td>30</td></tr></table>	Parametros	mínimo	máximo	Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5	pH	4	6,5	Sólidos solúveis em Brix 4,0 29	4	9	Potássio, em mg/100mL	140	230	Sódio, em mg/100 mL	2	30			
Parametros	mínimo	máximo																				
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5																				
pH	4	6,5																				
Sólidos solúveis em Brix 4,0 29	4	9																				
Potássio, em mg/100mL	140	230																				
Sódio, em mg/100 mL	2	30																				

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AMIDO DE MILHO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes consta a especificação e a quantidade dos amidos empregados?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **ACHOCOLATADO EM PÓ**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Rendimento adequado para o sabor e coloração característico? (PESO 2)			
9	Pó marrom fino e homogêneo, sem grumos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Biscoito Cream Cracker

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui consistência característica, não amolecida?			
11	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Salsicha

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra crua possui odor característico?			
10	Amostra crua possui tamanhos padronizados?			
11	Amostra crua possui coloração característica?			
12	Após cocção, possui odor característico?			
13	Após cocção, possui consistência característica?			
14	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Produtos Secos

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração característica?			
11	Amostra possui consistência característica?			
12	Amostra possui tamanhos uniformes?			
13	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **MORTADELA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, e lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação ?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Embalagem possui o carimbo de Inspeção com número do registro?				2
10	Possui Aromatizante sintético ou idêntico ao natural ?				2
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “carne mecanicamente separada de aves (frango e ou galinha e ou pernil), gordura suína e carne suína ?				2

12	Amostra possui visivelmente proporção de 80% de carne para 20% de gordura ?				3
13	Amostra é tipo bolonha ?				3
14	Amostra possui odor característico, não rançoso?				2
15	Amostra possui coloração característica, rosa claro ?				2
16	Amostra possui consistência uniforme e lisa, característica?				2
17	Amostra possui sabor intenso característico, não rançoso?				2

Instrução Normativa SDA - 4, de 31/03/2000

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **DOCE DE MAMÃO RALADO 10KG**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "mamão verde, açúcar e água"?			

10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração própria do produto conforme ingredientes característico?			
12	Amostra possui consistência cremosa pastosa e sem cristais perceptíveis? sensorialmente característica?			
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?			

* Portaria NA 354, 04/09/1997
 LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

[illegible]

2
2
2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: DOCE DE BANANA 10kg
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "banana e isoladamente ou em combinação adequada: sacarose, glicose, açúcar invertido e seus xaropes"?				2
10	Amostra possui odor característico?				2
11	Amostra possui coloração própria do produto conforme ingredientes característico?				2

12	Amostra possui consistência cremosa pastosa e sem cristais perceptíveis? sensorialmente característica?				2
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?				2

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL TORRADO MOÍDO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem a vácuo, associadas ou não a métodos de conservação, firme e lacrada ?			
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	O café apresenta matéria estranha e impurezas ?			
9	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria tradicional, entre 4,5 -6,0?			
10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			

11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “café cru em grãos e/ou moídos.”?			
12	O rendimento do café é satisfatório??			
13	Amostra possui odor característico ?			
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?			
15	Amostra possui sabor característico e equilibrado?			

PORTARIA Nº 377, DE 26 DE ABRIL DE 1999

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
2
3
1

2
2
2
2
3



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO MOÍDO SUPERIOR À VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem a vácuo, associadas ou não a métodos de conservação, firme e lacrada ?				1
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria Superior, entre 6,0 -7,2?				3
9	O café apresenta teor de matéria estranha e impureza?				2
10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "café cru em grãos e/ou moídos."?				2
12	O rendimento do café é satisfatório??				2
13	Amostra possui odor característico ?				2
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?				2
15	Amostra possui sabor característico e equilibrado?				3

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA		
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO	
90 – 100%	Excelente	
70 – 89%	Satisfatória	
<69%	Insatisfatória	

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO MOÍDO SUPERIOR À VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem tipo almofada com materiais apropriados, associadas ou não a métodos de conservação, de plástico e resistente ?				1
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor,				1
8	O café apresenta matéria estranha e impureza?				2
9	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria superior, entre 4,5 -6,0?				3
10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “café cru em grãos e/ou moídos.”?				2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO EXTRA FORTE 500G À VACUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem a vácuo, associadas ou não a métodos de conservação, firme e lacrada ?				1
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria tradicional, entre 4,5 -6,0?				3
9	O café apresenta teor de matéria estranha e impureza?				2

10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “café cru em grãos e/ou moídos.”?				2
12	O rendimento do café é satisfatório??				2
13	Amostra possui odor característico?				2
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?				2
15	Amostra possui sabor característico ?				2

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	CLASSIFICAÇÃO
PERCENTUAL	Excelente
90 – 100%	Satisfatória
70 – 89%	Insatisfatória
<69%	

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BATATA PALHA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em saco plástico resistente, firme, transparente, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “batata”?		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?		
11	Amostra possui coloração amarela clara característica?		
12	Amostra possui consistência crocante e sem aspectos de sujidades?		
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso?		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	2
	2
	2
	2
	2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: BATATA PALHA EXTRA FINA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em saco plástico resistente, firme, transparente, lacrado?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “batata”?			
10	No rótulo está escrito batata palha extra fina?			
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?			
12	Amostra possui coloração amarela clara característica?			
13	Amostra possui consistência crocante e sem aspectos de sujidades?			

14	Amostra possui sabor característico, não rançoso?			
----	---	--	--	--

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
1
2
2
2
2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: PRESUNTO COZIDO (CARNE SUÍNA)BEM. VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, transparente e lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições de conservação no rótulo ?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “cortes íntegros de pernil de suíno”, “sal (cloreto de sódio)” e “nitritos e nitratos e suas variações, isolados ou combinados”?			
10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração característica?			

12	Amostra possui consistência característica de presunto e não apresuntado?			
13	Amostra possui sabor característico?			

* PORTARIA SDA Nº 430, DE 19 DE OUTUBRO DE 2021

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
2
2
2

2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, transparente e lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação ?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Embalagem possui o carimbo de Inspeção com número do registro?				2
10	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal."? "carne suína ou carne de pernil"?				2
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?				2
12	Amostra possui coloração característico ?				2

13	Amostra possui consistência característica?				2
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso?				2

Instrução Normativa SDA - 4, de 31/03/2000

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: LINGÜIÇA CALABRESA EMB. VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, transparente e à vácuo, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, conforme temperatura de conservação do rótulo da embalagem?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do			
8	Embalagem possui o carimbo de Inspeção com número do registro?			
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
10	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal." ou "carne suína"?			
11	Lista de ingredientes tem em destaque mencionando CARNE MECANICAMENTE SEPARADA EM ATÉ 20%? Se sim não é calabresa e sim TIPO calabresa			

12	Na lista de ingredientes obrigatórios, consta a relação de aditivos utilizados na elaboração do produto, estando presente com nome e/ou INS ?			
13	Na embalagem há descrito o tipo de alimento como lingüiça calabresa, sem aparecer o termo TIPO calabresa?			
14	Lista de ingredientes tem em destaque o termo com ou sem Glutén?			
15	Amostra possui odor característico, não rançoso?			
16	Amostra possui coloração característica ?			
17	Amostra possui consistência característica de carne em sua composição?			
18	Amostra possui sabor picante característico de pimenta calabresa?			

Instrução Normativa SDA - 4, de 31/03/2000

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
2
3

3
2
2
2
2
2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **IOGURTE SEM AÇÚCAR C/ SABOR DIET**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em copo/garrafa plástica resistente, firme com tampa, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo"?			

10	No rótulo e nos ingredientes vem escrito alimento diet ou sem adição de açúcares?			
11	Amostra possui odor característico?			
12	Amostra possui cor branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).característica?			
13	Amostra possui consistência homogênea, pastosa, semi-sólida ou líquida?			
14	Amostra possui coloração característico ou de acordo com a(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).			

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO

1

1

1

1

1

1

1

1

2

2

2

2

2

2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **IOGURTE DESNATADO IND. 170g**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em copo plástico resistente, firme com tampa, lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo"?				2
10	Amostra possui odor característico?				2
11	Amostra possui cor branca característico?				2

12	Amostra possui consistência homogênea, pastosa, semi-sólida ou líquida.			
13	Amostra possui coloração característico?			

2

2

*

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise_____
Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: IOGURTE DE FRUTAS BANDEJA 6 und
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em potes plásticos tipo bandeja resistente, firme, com tampa, lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de gordura"?				2
10	Amostra possui odor característico ou de acordo com a(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s)?				2

11	Amostra possui cor branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).característica?				2
12	Amostra possui consistência homogênea, pastosa, semi-sólida ou líquida.				2
13	Amostra possui coloração característico ou de acordo com a(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).				2

*

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: **SORVETE COPO 100 ml**

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástico, firme, transparente, com tampa, lacrada?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “ leite e ou derivados lácteos”?			
9	Percentual de goudura entre 6 a 10%?			
10	Amostra possui odor característico do gelato comestível?			
11	Amostra possui coloração característica do gelado comestível?			
12	Amostra possui consistência lisa, pastosa e cremosa na característica, sem cristais de gelo?			
13	Amostra possui sabor característico do gelado comestível ?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO

1

1

1

1

1

1

1

2

3

2

2

2

2



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **SORVETE 2L**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem de plástico rígidas, firme, com tampa, lacrada?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “ leite e ou derivados lácteos”?			
9	Percentual de gordura entre 6 a 10%?			
10	Amostra possui odor característico do gelados comestível?			
11	Amostra possui coloração característica do gelados comestível?			
12	Amostra possui consistência lisa, pastosa e cremosa na característica, sem cristais de gelo?			

13	Amostra possui sabor característico do gelados comestível ?			
----	---	--	--	--

*
PORTARIA N º 379, DE 26 DE ABRIL DE 1999
LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO

1

1

1

1

1

1

1

2

3

2

2

2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: PAÇOCA 20g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástica resistente? Cada unidade embalada individualmente?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “amendoin”?			
10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração dourada?			
12	Amostra possui consistência macia, levemente quabradiça esfarelenta?			
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: DOCE PASTA COCADA BRANCA 10kg
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “coco”?	
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?	
11	Amostra possui coloração branco leitosa? característica?	
12	Amostra possui consistência cremosa característica?	
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **DOCE DE LEITE CREMOSO PURO 10KG**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite ou leite reconstituído?"		
10	Amostra possui odor característico?		
11	Amostra possui coloração castanho caramelado característico?		
12	Amostra possui consistência cremosa pastosa e sem cristais perceptíveis? sensorialmente característica?		
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?		

*

Portaria NA 354, 04/09/1997

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

[illegible]
