

DAS CARACTERÍSTICAS A SEREM ANALISADAS ITEM 02 E 09:

A amostra deverá atender integralmente às seguintes especificações:

Item 02 - MARGARINA VEGETAL CREMOSA SEM SAL 500G - VITAMINADA COM NO MINIMO 80% DE LIPÍDIOS, Produto gorduroso, estável, destinado alimentação humana, com cheiro e sabor agradável, próprios ao produto, com adição de leite. Matéria prima deverá ser proveniente de gorduras e óleos de origem vegetal. É obrigatória a adição de Vitamina "A, E, D" com no mínimo de 15.000 U.I. e no máximo de 50.000 U.I. por quilograma. Zero de gordura trans. As características organolépticas devem ser de aspecto homogêneo, brilhante, untuoso ao tato, sem granulação. Odor e sabor devem ser agradáveis, próprios ao produto, não podendo ser rancificada de consistência firme. Livres de disseminados na massa, insetos, detritos ou sujidades. A embalagem individual do produto deverá ser pote plástico de polietileno leitoso de alta densidade, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.

Item 09 - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL 500G - VITAMINADA COM NO MINIMO 65% DE LIPÍDIOS, Produto gorduroso, estável, destinado alimentação humana, com cheiro e sabor agradável, próprios ao produto. Matéria prima deverá ser proveniente de gorduras e óleos de origem vegetal. É obrigatória a adição de Vitamina "A, E, D" com no mínimo de 15.000 U.I. e no máximo de 50.000 U.I. por quilograma. Zero de gordura trans. As características organolépticas devem ser de aspecto homogêneo, brilhante, untuoso ao tato, sem granulação. Odor e sabor devem ser agradáveis, próprios ao produto, não podendo ser rancificada de consistência firme. Livres de disseminados na massa, insetos, detritos ou sujidades. A embalagem individual do produto deverá ser pote plástico de polietileno leitoso de alta densidade, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.

Serão avaliados, entre outros, os seguintes aspectos:

Critério	Requisito para aprovação	Método de avaliação
Denominação	Margarina vegetal cremosa (com sal e sem sal, conforme o item)	Conferência do rótulo
Apresentação	Pote de 500 g	Inspeção da embalagem
Embalagem	Pote plástico compatível com a especificação, íntegro e sem violação	Inspeção visual
Peso líquido	500 g	Informação do rótulo e, se necessário, pesagem
Rotulagem	Informações obrigatórias legíveis e completas	Conferência do rótulo
Composição	Gorduras/óleos de origem vegetal e adição de leite	Conferência da lista de ingredientes/documentação
Lipídios	Mínimo de 80%	Rotulagem/documentação
Vitaminas	Presença de vitaminas A, D e E conforme especificação	Rotulagem/documentação
Vitamina A	De 15.000 a 50.000 U.I./kg, conforme especificação	Rotulagem documentação técnica e/ou ensaio laboratorial
Gordura trans	Atender ao limite estabelecido no Termo de Referência	Rotulagem/documentação
Aspecto	Homogêneo, brilhante, uniforme e sem granulação	Inspeção visual
Consistência	Firme e própria do produto	Avaliação visual/tátil
Odor	Agradável e característico	Avaliação sensorial
Sabor	Agradável e característico, sem sabor estranho	Avaliação sensorial
Rancificação	Ausência de odor ou sabor de ranço	Avaliação sensorial
Materiais estranhos	Ausência de insetos, detritos, sujidades ou outros materiais estranhos	Inspeção visual

DO PROCEDIMENTO DE ANÁLISE SENSORIAL

Após a conferência da embalagem e da rotulagem, a comissão poderá proceder à abertura da amostra para avaliação das características do produto.

Na avaliação visual, será observado se o produto apresenta aspecto **homogêneo, uniforme, brilhante, untuoso e sem granulação**, não devendo apresentar separação aparente de fases, alteração anormal de coloração, grumos ou outros sinais de deterioração.

Quanto à consistência, o produto deverá apresentar característica **firme e própria de margarina**, não podendo apresentar consistência anormal, liquefação, endurecimento excessivo ou separação de fases.

Quanto ao odor, deverá apresentar característica própria e agradável, sendo considerada não conforme a presença de odor de ranço, mofo, fermentação, putrefação ou outro odor estranho.

Quanto ao sabor, quando realizada avaliação sensorial, deverá ser característico e agradável, sem apresentar sabor rançoso, amargo, ácido ou estranho ao produto.

Deverá ser constatada a ausência de insetos, pelos fragmentos, detritos, sujidades ou quaisquer outros materiais estranhos visíveis no produto.

DOS CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO

A amostra será considerada **APROVADA** quando atender integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência e aos critérios de avaliação previstos neste instrumento.

A amostra será considerada **REPROVADA** quando for constatada qualquer não conformidade em relação a requisito objetivo e expressamente estabelecido no edital/Termo de Referência.

A reprovação deverá ser fundamentada e registrada de forma objetiva na Ficha de Análise de Amostra, indicando:

- a) o requisito analisado;
- b) a especificação exigida;
- c) a característica encontrada na amostra;
- d) o motivo pelo qual a amostra não atende à especificação;
- e) o documento, registro fotográfico, resultado de análise ou outro elemento que fundamentou a conclusão, quando aplicável.

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

PROCESSO Nº: Item 02

PREGÃO Nº: 28 / 2026

ITEM: Margarina vegetal cremosa sem sal – 500 g

LICITANTE: Nutricestas alimentos

MARCA: Doriana

FABRICANTE: Seavia Alimentos LTDA

LOTE: 2.4162206 0243

Nº	Item de verificação	Conforme	Não conforme	Observações
01	Denominação do produto	☒	☐	
02	Embalagem original e íntegra	☒	☐	
03	Pote com apresentação de 500 g	☒	☐	
04	Rotulagem e identificação	☒	☐	
05	Composição compatível com a especificação	☒	☐	
06	Matéria-prima de origem vegetal	☒	☐	
07	Adição de leite	☒	☐	
08	Teor mínimo de 80% de lipídios	☒	☐	
09	Vitaminas A, D e E	☒	☐	
10	Vitamina A conforme faixa estabelecida	☒	☐	
11	Gordura trans conforme limite estabelecido	☒	☐	
12	Aspecto homogêneo e brilhante	☒	☐	
13	Ausência de granulação	☒	☐	
14	Consistência firme	☒	☐	
15	Odor característico e agradável	☒	☐	
16	Sabor característico e agradável	☒	☐	
17	Ausência de rancificação	☒	☐	
18	Ausência de insetos/sujidades	☒	☐	
19	Ausência de materiais estranhos	☒	☐	
20	Atendimento integral à especificação	☒	☐	

RESULTADO FINAL:

☒ **APROVADA**

☐ **REPROVADA**

Motivo da reprovação, se houver:

Documentos/laudos considerados na análise:

Data: // 19/10/26

Responsável(is) pela análise:

Nome: Samara Gislaíne Pereira

Cargo: Coordenador I

Assinatura: Pereira



Documento assinado digitalmente
SANDRA CAMARGO DOS SANTOS
Data: 19/10/2026 14:55:09-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>