

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS:

1. Informações gerais do produto	
Processo:	152/2024
Pregão Sistema de Registro de Preços:	53/2024
Produto:	CHOCOLATE EM PÓ 33% - LOTE 40
Marca:	QUALIMESSE/ (KOGOULAK)
Fabricante:	KOGOULAK INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
Proponente:	TODESCHINI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA
Embalagem (Kg) :	01kg
2. Condições da Embalagem	
Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação) Está adequada?	(X) sim () não Obs: _____ _____ _____
3. Ingredientes	
Confere com os ingredientes/componentes informados na proposta?	(X) sim () não
4. Modo de armazenamento do produto	
Declarado?	(X) sim () não Obs:
5. Modo de preparo	
Quantidade de leite recomendado na embalagem: Modo de preparo realizado pelos técnicos seguiu instrução de embalagem?	1kg do produto em 33 litros (x) sim () não Obs:
6. Rendimento (Per capita/porcionamento)	
Rendimento	Não consta a informação na embalagem
7. Facilidades e dificuldades encontradas	
Não houve dificuldades no preparo do produto.	

OBS: Verificamos que KOGOULAK é o fabricante, cuja marca é QUALIMESSE

8. TESTE E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Serão avaliados os atributos de cinco características sensoriais do alimento, aparência, aspecto, aroma e sabor, de acordo com os adjetivos atribuídos às características esperadas ao produto (conforme modelo a seguir):

Você está recebendo uma amostra de: **CHOCOLATE EM PÓ 33%**

Considerando as características sensoriais esperadas para este produto:

- Aparência: Característico
- Aspecto: Característico
- Aroma: Agradável
- Sabor: Agradável

Como você o classifica, considerando a seguinte escala?

7. Gostei muitíssimo
6. Gostei muito
5. Gostei ligeiramente
4. Não gostei nem desgostei
3. Degostei ligeiramente
2. Degostei muito
1. Degostei muitíssimo

Aparência	Aspecto	Aroma	Sabor	Avaliação global
Nota: 4	Nota: 2	Nota: 4	Nota: 2	Nota: 3,00

Equipe Técnica e demais servidores municipais que realizaram o teste:

Nome e Número de Inscrição no CRN: Ranita Aguiar - CRN 1485

Nome e Número de Inscrição no CRN: Ap. Costa P. Lima CRN 1126

Kelly da Rosa Silva CRN 16614; Sônia Lina
de Abreu Lima CRN 1126; Nívea C. de Aguiar
Somália CRN 1126; Expedita E. de Aguiar
Michaela D. de Aguiar

Estará aprovado o produto que obtiver nota superior à 4 em todos os critérios. O parecer final da avaliação deverá ser emitido conforme modelo a seguir:

PARECER CONCLUSIVO DO TESTE SENSORIAL E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO CHOCOLATE EM PÓ 33%	
Nota da avaliação pelos degustadores	Média das avaliações globais: 3,00
Produto aprovado?	() sim (X) não

Obs: Durante a avaliação, foi observado decantação do produto e sabor residual não