

## 2º ANÁLISE DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PERECÍVEIS - 2021

**Nº EDITAL:** PREGÃO PRESENCIAL Nº 152/2020-PMBC

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição de Filé de frango Sassami (Lote 4 item 62) para compor o rol de alimentos da merenda escolar nos Centros de Educação Municipal e Núcleos de Educação Infantil

**EMPRESA:** ALCA ALIMENTOS LTDA EPP

**ETAPAS DA ANÁLISE:** 1. Especificações/ 2. Laudo

### 1. Especificações

| <b>Lote 4 item 62-<br/>Filé de Frango<br/>Sassami</b> | <b>Previsto/Homologado</b>   | <b>Amostra</b>    | <b>Obs</b>       |
|---|--|-------------------|------------------|
| Descrição   | Filé de peito sem osso e sem pele congelado, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). | OK                | Aprovado         |
| Marca   | <b>Alca</b>  | <b>Lar</b>        | <b>Reprovado</b> |
| Embalagem   | Saco plástico de polietileno, transparente e atóxico. A embalagem primária do produto deverá ser IQF (congelado individualmente), atóxica, transparente e resistente, contendo 1kg (um quilo) do produto. Deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF  | Embalagem com 1kg | Aprovado         |
| Validade  | Mínimo de 10 meses a partir da data de entrega   | 02/02/2022        | Aprovado         |
| Sensorial   | Congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas e parasitas, isentos de tecidos inferiores como cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos.  | OK                | Aprovado         |
| <b>PARECER</b>  | <b>REPROVADA</b>   |                   |                  |



## 2. Laudo

O laudo entregue não possui número do lote da amostra analisada, contempla apenas análise microbiológica e está incompleta, falta a análise *Coliformes* a 45°C conforme consta em edital, assim como as análises físico-químico, Microscópico e Sensorial.

**Lar** LAB COOPERATIVA AGRINDUSTRIAL LABORATORIO CENTRAL Certificado de Análise

Endereço: 88 277 KM 653  
MATELANDIA - PR  
Cidade da Coleta: 29/02/2021  
Local de Coleta: EMBALAGEM SECUNDARIA  
Material Coletado: 12008 FILE DE PEITO SEM OSSO SEM PELE - VCP  
Temperatura: -23,00

Horário de Coleta: 16:09 Data de Produção: 29/02/2021

Protocolo: 1187863 Rev: 0  
No. Lote: 0000000000  
Data de Emissão do Certificado: 03/03/2021  
Data Recebimento: 29/02/2021 Hora Recebimento: 20:30  
Responsável pela Coleta: LUIANA

| Parâmetros                   | Unidades                 | Análises Realizadas |                | Métodologia           | Instalador de Análise |
|------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|
|                              |                          | Resultados          | Limites        |                       |                       |
| Presença de Salmonella spp   | UNIDADE NÃO QUANTITATIVA | NEGATIVA            | ANÁLISE EM 10g | 100% DE SENSIBILIDADE | ANÁLISE EM 10g        |
| Presença de E. Coli          | UNIDADE NÃO QUANTITATIVA | NEGATIVA            | ANÁLISE EM 10g | 100% DE SENSIBILIDADE | ANÁLISE EM 10g        |
| Presença de E. Coli O157:H7  | UNIDADE NÃO QUANTITATIVA | NEGATIVA            | ANÁLISE EM 10g | 100% DE SENSIBILIDADE | ANÁLISE EM 10g        |
| Presença de E. Coli O111:H11 | UNIDADE NÃO QUANTITATIVA | NEGATIVA            | ANÁLISE EM 10g | 100% DE SENSIBILIDADE | ANÁLISE EM 10g        |
| Presença de E. Coli O157:H7  | UNIDADE NÃO QUANTITATIVA | NEGATIVA            | ANÁLISE EM 10g | 100% DE SENSIBILIDADE | ANÁLISE EM 10g        |
| Presença de E. Coli O111:H11 | UNIDADE NÃO QUANTITATIVA | NEGATIVA            | ANÁLISE EM 10g | 100% DE SENSIBILIDADE | ANÁLISE EM 10g        |

OBSERVAÇÕES

Nota: Os resultados contidos neste relatório se aplicam somente à amostra analisada e não podem ser reproduzidos na íntegra.

Responsável Técnico: *Mônica Rosa*

DESTINADO À LINHA SOLICITANTE

Assinatura: *Maria Heloísa Engel*

MARIA HELOISA ENGEL  
Assistente Central de Qualidade  
Alameda - LMA, Balneário Camboriú/PR  
Lar Cooperativa Agroindustrial

NUMERO NUTRIVA RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE: 3157

Av 24 de Outubro, 53 - Industrial - Balneário - PR - CEP: 88884-000, Caixa Postal 10800. Fone: (41) 3364-8871 - e-mail: lar@lar.tur.br - site: www.lar.tur.br

### Resultado final da análise da amostra

Amostra REPROVADA por divergência entre a marca homologada e a entregue, e devido ao fato do laudo estar em desacordo com o solicitado em edital.

*Jeniffer D. de Souza*  
Jeniffer Diniz de Souza  
Nutricionista  
CRN10: 3157