



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

## COMISSÃO DE EVENTOS/JFPB (PB-EVENTOS)

### PARECER Nº 6/2026

Considerando a apresentação de amostras (prova de conceito) realizada pela licitante **CLASSE A – SERVIÇOS DE BUFFET E RECEPÇÕES LTDA**, CNPJ nº 06.103.305/0001-05, no dia 14 de abril de 2026, às 10h, no edifício da Justiça Federal na Paraíba – DCT, em atendimento à convocação previamente realizada no âmbito do Pregão Eletrônico nº 90002/2026-JFPB (Edital nº 3/2026), do PA SEI nº 0003858-02.2025.4.05.7400;

Considerando o Relatório Técnico de Análise Nutricional das Amostras, elaborado por profissional habilitado (5829138);

Considerando a instituição da Equipe de Planejamento contida na Portaria da Diretoria Administrativa 29 Equipe Planejamento - serviços de alimentação (5691177);

Considerando as normas contidas no Estudo Técnico Preliminar 19 (5713490), c/c o Termo de Referência 5713492 e demais peças processuais; e,

Considerando os termos do Inciso VII do Art. 11 da Portaria da Direção do Foro nº 77/2022 (2790555);

#### 1.1 DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS:

GRUPO	ITEM	EMPRESA LICITANTE	PARECER DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO
	1		Em atendimento à convocação realizada, a licitante apresentou amostras representativas dos serviços previstos no Termo de Referência, as quais foram analisadas tecnicamente por profissional habilitada, conforme Relatório Técnico de Análise Nutricional de Amostras, datado de 14/04/2026, elaborado pela nutricionista Taís Fernanda Costa de Andrade Araújo, inscrita no Conselho Regional de Nutrição sob o nº CRN 5356, conforme Relatório Técnico de Análise Nutricional de Amostras de 14/04/2026 (5829138).  Conforme consignado no referido relatório:  1) A avaliação foi realizada com base em critérios
	2		
	3		

1

CLASSE A – SERVIÇOS  
DE BUFFET E  
RECEPÇÕES LTDA  
CNPJ nº 06.103.305/0001-  
05

4

técnicos objetivos, incluindo aparência, aroma, sabor, textura, transporte, acondicionamento e apresentação dos alimentos;

2) As amostras atenderam de forma satisfatória a todos os critérios estabelecidos, apresentando padrão compatível com os serviços exigidos;

3) Não foram verificadas inconformidades, tampouco atribuídas notas inferiores ao mínimo exigido;

4) A avaliação sensorial indicou adequada qualidade dos alimentos, boa aceitação e compatibilidade com o objeto licitado;

5) As condições de transporte, acondicionamento e apresentação mostraram-se adequadas, preservando a integridade e qualidade dos produtos;

Ao final, a profissional responsável concluiu que todas as amostras foram consideradas **APROVADAS**, estando a empresa **APTA** para o fornecimento dos serviços objeto da licitação.

Sob a perspectiva do Termo de Referência, observa-se que as amostras demonstraram conformidade com as especificações técnicas obrigatórias, especialmente no que se refere à qualidade dos insumos, padrão de apresentação, condições de conservação e segurança alimentar, requisitos estes expressamente previstos como essenciais à adequada execução do objeto.

No tocante ao Edital, a avaliação seguiu os parâmetros estabelecidos para prova de conceito, com base em critérios objetivos e metodologia previamente definida (checklist nutricional), garantindo a isonomia entre os licitantes e a transparência do julgamento, em consonância com as regras do certame.

Diante do exposto, a Equipe de Planejamento manifesta-se **FAVORAVELMENTE À APROVAÇÃO DA LICITANTE CLASSE A – SERVIÇOS DE BUFFET E RECEPÇÕES LTDA**, quanto à prova de conceito (amostras), por atendimento integral às exigências técnicas, sanitárias e operacionais previstas no Termo de Referência.

2. A Equipe de Planejamento instituída pela Portaria da Diretoria Administrativa 29 Equipe Planejamento - serviços de alimentação (5691177) submete o referido Parecer Técnico ao Pregoeiro do Pregão Eletrônico nº 90002/2026-JFPB do PA SEI nº 0003858-02.2025.4.05.7400 para demais providências.

Em 15 de abril de 2026.

Em 15 de abril de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **ANA LUIZA GOMES FREIRE DE ALENCAR, SUPERVISOR(A) DE SEÇÃO**, em 15/04/2026, às 15:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ALINE GONÇALVES DE OLIVEIRA, ASSISTENTE TÉCNICO DE APOIO A ESMAFE**, em 15/04/2026, às 15:05, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.trf5.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.trf5.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **5829146** e o código CRC **C7CA104D**.

0003858-02.2025.4.05.7400

5829146v4

## RELATÓRIO TÉCNICO DE ANÁLISE NUTRICIONAL DE AMOSTRAS

Serviço de confecção e fornecimento de alimentos para eventos institucionais a serem realizados na JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

### 1. Identificação

Responsável Técnica: Nutricionista Taís Fernanda Costa de Andrade Araújo

CRN: 5356

Data da análise: 14 de abril de 2026

Objeto: Avaliação de amostras de alimentos destinadas à prestação de serviço de fornecimento de alimentação: Coffee break; Brunch; Coquetel e Kit lanche

Finalidade: Análise técnica para fins de habilitação/classificação em procedimento licitatório (pregão) no âmbito da Justiça Federal na Paraíba

Empresa avaliada: Classe A Buffet e Recepções

### 2. Fundamentação e Metodologia

A presente análise foi realizada em conformidade com o modelo de checklist nutricional constante no Anexo IV do instrumento convocatório, adotando-se a escala hedônica de 5 (cinco) pontos, para avaliação sensorial das amostras apresentadas.

Foram considerados os seguintes critérios técnicos:

Aparência

Aroma

Sabor

Textura

Transporte e acondicionamento

Apresentação dos alimentos

Para fins de julgamento, foram observados os seguintes parâmetros:

Desclassificação da amostra em caso de atribuição de nota inferior a 3 (três) em qualquer dos critérios avaliados;

Classificação como aprovada quando a média aritmética das notas atribuídas atingir, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da pontuação máxima possível, sem ocorrência de notas inferiores ao padrão mínimo estabelecido.

A avaliação compreendeu análise sensorial por degustação, aliada à inspeção visual das condições de apresentação, acondicionamento e integridade das amostras.

### 3. Descrição das Amostras Avaliadas

Foram apresentadas amostras representativas dos itens propostos para o serviço de coffee break, contemplando:

Pão delícia, tais como pães recheados com creme de queijo e recheio de frango

Mini sanduiches naturais

Salgados fritos diversos, incluindo coxinhas e preparações similares;

Bolos variados, incluindo bolo com cobertura;

Sobremesas/cremes acondicionados em porções individuais;

Salpicão, salpicão de frango desfiado, com cenoura ralada, milho, maçã, uva-passa e batata palha;

Canapés, tais como canapé de salmão, tartelete de bacalhau;

Materiais de apoio ao serviço, como utensílios descartáveis e pratos em louça ou porcelana, talheres em inox, copos de vidro, bandejas, travessas, réchaud, tigelas, bowls e recipientes de finger food em cerâmica ou porcelana branca, toalhas de mesa em tecido branco liso, guardanapos de papel.

As amostras foram apresentadas em condições adequadas de organização, acondicionamento e transporte.

### 4. Resultados da Avaliação

Após análise técnica, constatou-se que as amostras atenderam de forma satisfatória aos critérios estabelecidos, apresentando:

Aparência compatível com os padrões esperados, com adequada apresentação visual e organização;

Aroma característico, sem evidências de alteração ou comprometimento da qualidade;

Sabor adequado, com boa aceitação sensorial e compatibilidade com os produtos ofertados;

Textura apropriada às características específicas de cada preparação;

Transporte e acondicionamento realizados de forma satisfatória, preservando a integridade dos alimentos;

Apresentação dos alimentos condizente com o padrão exigido para serviços de coffee break.

Ressalta-se que não foram verificadas inconformidades durante o processo de avaliação, bem como não houve atribuição de notas inferiores ao limite mínimo estabelecido.

## 5. Conclusão e Parecer Técnico

Diante do exposto, e considerando o atendimento integral aos critérios estabelecidos no instrumento avaliativo, todas as amostras apresentadas foram consideradas APROVADAS.

Dessa forma, conclui-se que a empresa avaliada se encontra APTA para o fornecimento dos itens destinados ao serviço de coffee break, atendendo às exigências de qualidade previstas no procedimento licitatório promovido pela Justiça Federal na Paraíba.

## 6. Observações Complementares

Registra-se que as amostras apresentaram adequada variedade, padronização e qualidade sensorial, estando compatíveis com a finalidade do serviço proposto.

## 7. Assinatura

Nutricionista Responsável: Taís Fernanda Costa de Andrade Araújo

CRN: 5356



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV  
Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_  APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado: Pão Delícia

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares: Aprovado.

° Data: 14/04/20

° Assinatura do Avaliador: Saís Fernanda Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV  
Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_  APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado: mini sanduiche

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1  2  3  4  5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1  2  3  4  5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1  2  3  4  5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1  2  3  4  5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1  2  3  4  5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1  2  3  4  5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares: Aprovado.

° Data: 14/04/20

° Assinatura do Avaliador: Saís Fernanda Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANÁLISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_

APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto  
avaliado:

Salgado: folhado / creacha

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares:

Aprovado

° Data: 14/04/20

° Assinatura do Avaliador:

Saís Fernandes Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_  APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado: salgadinhos fritos

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares:

Aprovado

° Data: 14/04/20

° Assinatura do Avaliador:

Jaís Fernando Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV  
Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_  APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado: Salgado: empada

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares: Aprovado

° Data: 14/04/26

° Assinatura do Avaliador: Jais Fernanda Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANÁLISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_

APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado:

*Salpicão*

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares:

*Aprovado*

° Data:

*14/04/26*

° Assinatura do Avaliador:

*Jais Fernando Costa*



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_  APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado: Salgado: Tartalletes de Bacalhau

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).  
Resultado:  
1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA  
2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1	2	3	4	5 <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------------

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares: Amado

° Data: 14/04/26

° Assinatura do Avaliador: Jais Fernanda Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_ ( ) APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto  
avaliado:

*Canapé*

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares:

*Aprovado.*

° Data: *14/04/20*

° Assinatura do Avaliador:

*Saís Fernando Costa*



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANALISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_

APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto  
avaliado:

Salgado: Pastel de carne com açúcar

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1 2 3 4 5

Descrever o motivo da classificação acima:

° Informações complementares:

Aprovado

° Data: 14/04/26

° Assinatura do Avaliador:

Jais Fernando Costa



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ANEXO IV

Modelo de Checklist Nutricional aplicado nas apresentações de amostras

ANÁLISE NUTRICIONAL

° Número da amostra: \_\_\_\_\_  APROVADA ( ) REPROVADA

° Descrição do produto avaliado: Bolo: Bolo de cenoura com calda de chocolate

Classificar as amostras na escala hedônica de cinco (5) pontos, sendo: a menor nota 1 (fora do padrão) e a maior nota 5 (excelente padrão).

Resultado:

1- Se resultar em 1 (UMA) nota abaixo de 3, então a amostra fica REPROVADA

2- Se a média aritmética das notas for igual ou maior a 75% da máxima (5 absoluto em todos os critérios), então a amostra fica APROVADA

1. Marque na escala abaixo quanto à APARÊNCIA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

\_\_\_\_\_

2. Marque na escala abaixo quanto ao AROMA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

\_\_\_\_\_

3. Marque na escala abaixo quanto ao SABOR da amostra:

1      2      3      4       5

Descrever o motivo da classificação acima:

\_\_\_\_\_

4. Marque na escala abaixo quanto à TEXTURA da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

\_\_\_\_\_

5. Marque na escala abaixo quanto ao TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

\_\_\_\_\_

6. Marque na escala abaixo quanto à APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS da amostra:

1      2      3      4      5

Descrever o motivo da classificação acima:

\_\_\_\_\_

° Informações complementares: Aprovado

° Data: 14/04/2016

° Assinatura do Avaliador: Saís Fernanda Costa