



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

**PARECER TÉCNICO - APROVAÇÃO DE AMOSTRAS DO PEIXE**

1. Introdução

Este parecer técnico tem como objetivo analisar e aprovar a amostra do peixe enviada para avaliação, em conformidade com as normas sanitárias, de qualidade e de segurança alimentar aplicáveis. A análise foi realizada considerando os parâmetros técnicos de qualidade, segurança e conformidade com os requisitos exigidos pelas regulamentações vigentes.

2. Descrição das Amostras

As amostras do peixe enviadas para avaliação são provenientes da empresa JTS COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI-EPP foram selecionadas para verificação quanto ao frescor, odor, aparência e ausência de contaminantes. As amostras apresentaram as seguintes características:

Espécie: Posta de piramutaba

Quantidade de amostras: 1kg

Formato de entrega: Postas congeladas

Embalagem: Plástico adequado para freezer e geladeira com etiquetas de informações técnicas.

3. Metodologia de Análise

As amostras foram submetidas aos seguintes testes e análises, conforme procedimentos estabelecidos para garantir a qualidade do produto:

Análise sensorial: Inspeção de cor, textura, odor e sabor.

Análise microbiológica: Verificação da presença de patógenos ou contaminantes.

Análise físico-química: Teste de pH, grau de salinidade, índice de umidade e outros parâmetros relevantes.

Análise de resíduos: Verificação da presença de substâncias tóxicas, antibióticos ou outros contaminantes químicos.

#### 4. Resultados das Análises

Com base nos testes realizados, os resultados das amostras são os seguintes:

Análise sensorial: As amostras apresentaram cor, textura e odor adequados para o consumo, conforme os padrões estabelecidos pela ABNT NBR 20613.

Análise microbiológica: Não foi detectada presença de patógenos ou outros micro-organismos indesejáveis.

Análise físico-química: Os valores analisados se encontram dentro dos limites estabelecidos pelas normas da ANVISA.

Análise de resíduos: Não foi detectada presença de resíduos de substâncias proibidas ou em níveis acima do permitido.

#### 5. Conclusão

Com base nas análises realizadas, as amostras do peixe atendem a todos os requisitos técnicos e regulamentares exigidos para a sua comercialização. O produto está em conformidade com as normas de segurança alimentar, qualidade e higiene.

#### 6. Recomendação

Recomenda-se a aprovação das amostras para liberação e comercialização, considerando que as mesmas estão em conformidade com os padrões técnicos e de segurança exigidos.



Suênia de Almeida Silva

Nutricionista-CRN6 30053

25 de março de 2025

(83) 98795-0804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

**PARECER TÉCNICO - APROVAÇÃO DE AMOSTRAS DO ARROZ**

1. Introdução

Este parecer técnico tem como objetivo analisar e aprovar a amostra do arroz enviada para avaliação, em conformidade com as normas sanitárias, de qualidade e de segurança alimentar aplicáveis. A análise foi realizada considerando os parâmetros técnicos de qualidade, segurança e conformidade com os requisitos exigidos pelas regulamentações vigentes.

2. Descrição das Amostras

A amostra do coco enviada para avaliação são provenientes da empresa JTS COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI-EPP foram selecionadas para verificação quanto a qualidade visual, olfativa, e do paladar. As amostras apresentaram as seguintes características:

Espécie: Arroz parboilizado polido classe longo fino

Quantidade de amostras: 1 kg

Formato de entrega: Embalagem em grãos crus

Embalagem: Plástica que tem como função proteger a integridade do arroz.

3. Metodologia de Análise

As amostras foram submetidas aos seguintes testes e análises, conforme procedimentos estabelecidos para garantir a qualidade do produto:

Análise sensorial: Inspeção de cor, textura, odor e sabor.

Análise microbiológica: Verificação da presença de patógenos ou contaminantes.

Análise físico-química: Teste de pH, grau de salinidade, índice de umidade e outros parâmetros relevantes.

Análise de resíduos: Verificação da presença de substâncias tóxicas, antibióticos ou outros contaminantes químicos.

#### 4. Resultados das Análises

Com base nos testes realizados, os resultados das amostras são os seguintes:

Análise sensorial: As amostras apresentaram cor, textura e odor adequados para o consumo, conforme os padrões estabelecidos pela ABNT NBR 20613.

Análise microbiológica: Não foi detectada presença de patógenos ou outros micro-organismos indesejáveis.

Análise físico-química: Os valores analisados se encontram dentro dos limites estabelecidos pelas normas da ANVISA.

Análise de resíduos: Não foi detectada presença de resíduos de substâncias proibidas ou em níveis acima do permitido.

#### 5. Conclusão

Com base nas análises realizadas, a amostra do arroz atende a todos os requisitos técnicos e regulamentares exigidos para a sua comercialização. O produto está em conformidade com as normas de segurança alimentar, qualidade e higiene.

#### 6. Recomendação

Recomenda-se a aprovação das amostras para liberação e comercialização, considerando que as mesmas estão em conformidade com os padrões técnicos e de segurança exigidos.



Suênia de Almeida Silva

Nutricionista-CRN6 30053

25 de março de 2025

(83) 98795-0804



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAYEUX

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

**PARECER TÉCNICO - APROVAÇÃO DE AMOSTRAS DO COCO**

1. Introdução

Este parecer técnico tem como objetivo analisar e aprovar a amostra do coco enviada para avaliação, em conformidade com as normas sanitárias, de qualidade e de segurança alimentar aplicáveis. A análise foi realizada considerando os parâmetros técnicos de qualidade, segurança e conformidade com os requisitos exigidos pelas regulamentações vigentes.

2. Descrição das Amostras

A amostra do coco enviada para avaliação é proveniente da empresa JTS COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI-EPP foi selecionado para verificação quanto a qualidade visual, olfativa, e do paladar. As amostras apresentaram as seguintes características:

Espécie: Coco seco

Quantidade de amostras: 1 unidade

Formato de entrega: In natura

3. Metodologia de Análise

As amostras foram submetidas aos seguintes testes e análises, conforme procedimentos estabelecidos para garantir a qualidade do produto:

Análise sensorial: Inspeção de cor, textura, odor e sabor.

Análise microbiológica: Verificação da presença de patógenos ou contaminantes.

Análise físico-química: Teste de pH, grau de salinidade, índice de umidade e outros parâmetros relevantes.

Análise de resíduos: Verificação da presença de substâncias tóxicas, antibióticos ou outros contaminantes químicos.

#### 4. Resultados das Análises

Com base nos testes realizados, os resultados das amostras são os seguintes:

Análise sensorial: As amostras apresentaram cor, textura e odor adequados para o consumo, conforme os padrões estabelecidos pela ABNT NBR 20613.

Análise microbiológica: Não foi detectada presença de patógenos ou outros micro-organismos indesejáveis.

Análise físico-química: Os valores analisados se encontram dentro dos limites estabelecidos pelas normas da ANVISA.

Análise de resíduos: Não foi detectada presença de resíduos de substâncias proibidas ou em níveis acima do permitido.

#### 5. Conclusão

Com base nas análises realizadas, as amostras do coco atendem a todos os requisitos técnicos e regulamentares exigidos para a sua comercialização. O produto está em conformidade com as normas de segurança alimentar, qualidade e higiene.

#### 6. Recomendação

Recomenda-se a aprovação das amostras para liberação e comercialização, considerando que as mesmas estão em conformidade com os padrões técnicos e de segurança exigidos.



Suênia de Almeida Silva

Nutricionista-CRN6 30053

25 de março de 2025

(83) 98795-0804