

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO/ CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



CHAMADA PÚBLICA: 01/2018
ANÁLISE DE AMOSTRAS

CARNES CAPRINAS/OVINAS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR

**PROPONENTE 01 = ASSOCIAÇÃO DE FUNDO DE PASTO DOS PEQUENOS
PRODUTORES DO SÍTIO MELANCIA – CASA NOVA/BA**

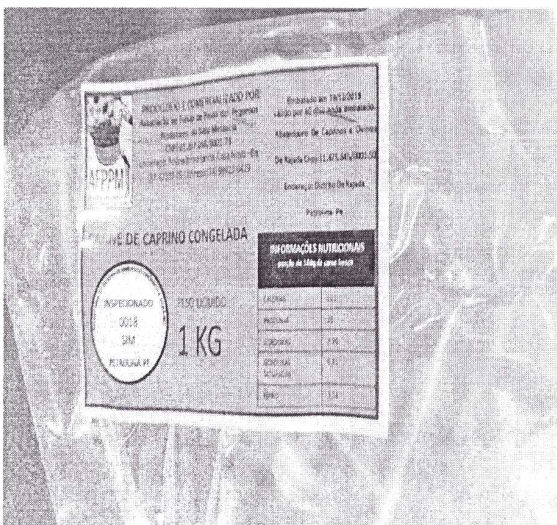


Foto 01 – Amostra enviada para análise

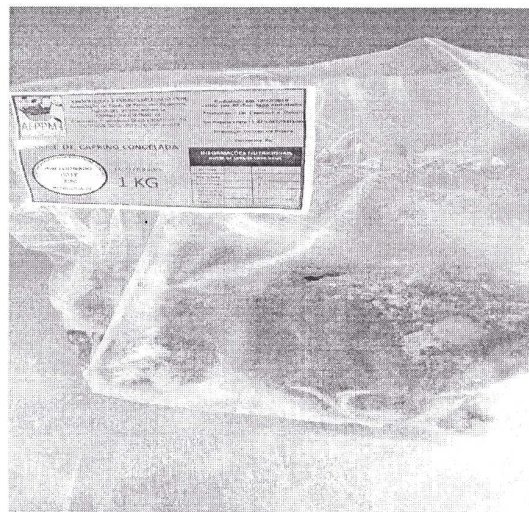


Foto 02 – Amostra enviada para análise

Descrição do produto no edital	Resultado da Análise da Amostra
<p>Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. Corte Inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.</p>	<p>Com relação à rotulagem, conforme a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, a amostra atende aos requisitos.</p> <p>Atende ao requisito de validade mínima de 40 dias.</p> <p>Amostra acondicionada em embalagem lacrada.</p> <p>Conforme consta no rótulo o produto é produzido e comercializado por: Associação de Fundo de Pasto dos Pequenos Produtores do Sítio Melancia – Casa Nova/BA. De acordo com o documento comprobatório enviado pela proponente o abatedouro responsável pelo abate dos animais encontra-se com a licença sanitária válida (em anexo).</p> <p>Teste de análise sensorial aprovado.</p> <p>A AMOSTRA ATENDE AO EDITAL.</p>

Mataly Carlini
MATALY R. D. S. CARLINI
FUNDACIONISTA / IF SERTÃO-PE
COORDENADORA DE DEPARTAMENTO
DE APOIO PEDAGÓGICO
PÓS-GRADUADO / CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL
PERNAMBUCO, 01/2018
09.01.19

IF Sertão PE Campus Zona Rural
 Fis. 644
 Fernando

PROPOSTANTE 02 = COOPERATIVA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E EXTRATIVISTA DO PONTAL – COOPONTAL – PETROLINA/PE



Foto 03 – Amostra enviada para análise

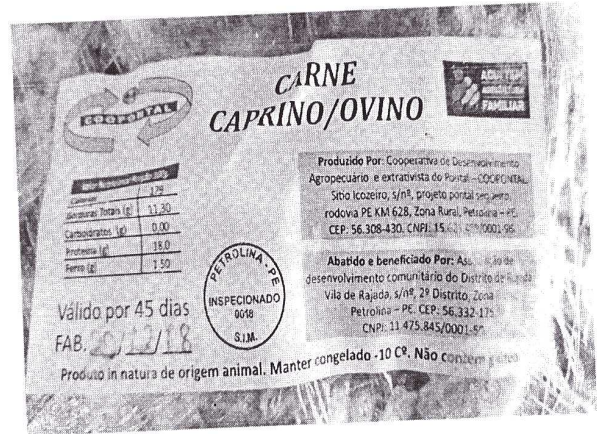


Foto 04 – Amostra enviada para análise

Descrição do produto no edital	Resultado da Análise da Amostra
<p>Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. Corte Inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.</p>	<p>Com relação à rotulagem, conforme a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, a amostra atende aos requisitos.</p> <p>Atende ao requisito de validade mínima de 40 dias.</p> <p>Amostra acondicionada em embalagem lacrada.</p> <p>Conforme consta no rótulo o produto é produzido por: Cooperativa de Desenvolvimento Agropecuário e Extrativista do Pontal – COOPONTAL – Petrolina/PE. De acordo com o documento comprobatório enviado pela proponente o abatedouro responsável pelo abate dos animais encontra-se com a licença sanitária válida (em anexo).</p> <p>Teste de análise sensorial aprovado.</p> <p>A AMOSTRA ATENDE AO EDITAL.</p>

Marilyn Carolina
 MARILYN R. B. G. CARLINA
 NUTRICIONISTA / IF SERTÃO PE
 COOPERATIVA DE DESENVOLVIMENTO
 AGROPECUÁRIO E EXTRATIVISTA DO PONTAL
 PETROLINA ZONA RURAL
 09.01.19

PROPOSTANTE 03 = ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE OVINOS E CAPRINOS DE SANTA FILOMENA/PE



Foto 05 – Amostra enviada para análise

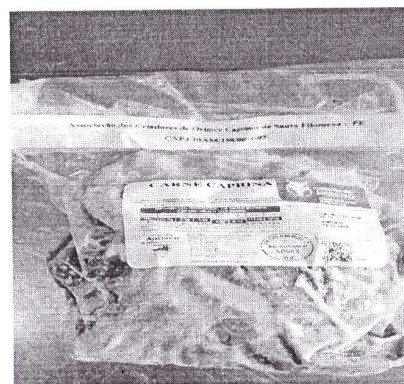


Foto 06 – Amostra enviada para análise

Descrição do produto no edital	Resultado da Análise da Amostra
<p>Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. Corte Inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.</p>	<p>Com relação à rotulagem, conforme a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, no rótulo da amostra não consta a identificação da origem dos animais, sendo enviado o rótulo corrigido por e-mail (em anexo).</p> <p>Atende ao requisito de validade mínima de 40 dias.</p> <p>Amostra acondicionada em embalagem lacrada.</p> <p>Conforme documento enviado por e-mail, o produto é fornecido pela Associação dos Criadores de Ovinos e Caprinos de Santa Filomena/PE. De acordo com o documento comprobatório enviado pela proponente o abatedouro responsável pelo abate dos animais encontra-se com a licença sanitária válida (em anexo).</p> <p>Teste de análise sensorial aprovado.</p> <p>A AMOSTRA <u>ATENDE</u> AO EDITAL.</p>

Natally Carlini
 NATALLY CARLINI
 ANALISTA DE QUALIDADE
 GOV. PERNAMBUCO DEPARTAMENTO
 DE DEFESA DO CONSUMIDOR
 FLORESTA DE LOBIS HYAL
 RECIFE - PE 51061-900
 09-01-19