

RELATÓRIO GERAL

São Paulo, 10 de Janeiro de 2022.

Em 10/01/2022 foram realizadas as análises sensoriais do cardápio de café da manhã e do almoço, produzidas pela empresa Cantinho do Rei.

Após a entrega parcial das refeições, onde tanto no cardápio do café da manhã como do almoço faltaram itens que a própria empresa havia escolhido para compor o cardápio proposto, já cientes anteriormente dos horários de preparo e entrega, justificaram alegando não haver tempo suficiente para a produção. Foram avaliadas pelos três nutricionistas do CPB.

As preparações de forma geral estavam simples e a média geral dentre os 3 avaliadores referente as fichas das preparações degustadas foi de 72,21%

*A variável de temperatura que consta na ficha de avaliação foi desconsiderada do cálculo da nota média de cada preparação e consequentemente da nota média final, visto que é um parâmetro com possibilidade de avaliação direta como foi feito, via termômetro com laser para aferir temperatura superficial do alimento e termômetro culinário com espeto para aferir temperatura no centro geométrico do alimento, portanto não foi necessário considerar percepção subjetiva dos avaliadores

Importante ressaltar que durante a preparação houve algumas falhas no que diz respeito a Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, a saber:

- Uso de pano de algodão para secagem de louças

Segue parágrafo 4.6 da Portaria 2619/11 que o proíbe:

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

- Mesma tábua de corte para carne crua e vegetais higienizados, caracterizando aumento no risco de contaminação cruzada.

Definição: Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Adriana Santos
Nutricionista – CRN 42082
Comitê Paralímpico Brasileiro

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Cantinho do Amigo-Pei

Nº DA AMOSTRA: 0000

NOME DA PREPARAÇÃO: pizza integral

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

67%

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

100%

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

45%

TEXTURA

Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

58%

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

44,1°C espeto

58,2°C laser

marca: Camil.

45%

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA: 10/01/2022			 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO		
HORA:					
NOME DA EMPRESA: Confeitaria do Casa Rei					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: Pão de queijo					
NOME DO AVALIADOR: Adriane					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável		Regular	☒ Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒ Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor		Característico	☒	Aroma acentuado	☐ Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico	☒	Muito ácido / amargo	☐ Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal		Para mais	☐ Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante	☐ Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Industrializado - marca: Lomo de Minas 48,2°C espeto 60°C laser					
Assinatura do avaliador		Adriane do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082			

25%

63%

50%

34%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2020

HORA:

NOME DA EMPRESA: Continente do Sudeste

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: ovos mexidos

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

62°C laser
50,3°C espêto

gema ponto p/
menor.

0,88%

Assinatura do avaliador

Adriana
Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/02/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: *Tratamento de Água Rei*

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *Salada de frutas*

NOME DO AVALIADOR: *Adriana*



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

100%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Boninho do Rei

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Cg com leite

NOME DO AVALIADOR: Juliana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--------------------------	--------------	--------------------------	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

51°C doces.
58,9°C espeto

cofe marca Pilão
leite integral Italo.

Assinatura do avaliador

Juliana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

100%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Condições de São Rei

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Sanduiche frios

NOME DO AVALIADOR: Jéssica



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	X	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	---	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

faltou manteiga.
Pão industrializado & forma lance e bolson
Comparam em sabor & frescos e integral

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

Frios queijos & marca Quata-
presunto & marca Perdizão

temperaturas
22,1°C laser
16°C espeto

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Santa Mú do ~~Estado~~ RJ

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada tomate

NOME DO AVALIADOR: Cláudio Branco



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável		Regular	X	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	X	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico	X	Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	---	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

tomates verdes

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

431

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Continhas do Curi

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de folhas

NOME DO AVALIADOR: Mariana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

opinos folhas pl decoração pl grãos

Assinatura do avaliador

Mariana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

45/.

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 10/01/2022						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Vegetal (pimentões)						
NOME DO AVALIADOR: Juliana						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
SABOR						
Sabor característico	☐	Característico	☒	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
composição: pimentões vermelhos e amarelos, talos de aipo, abacaxi e manjericão						
Assinatura do avaliador						

Juliana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

85%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	X	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	X	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Do palho verde e roxo
maço verde
uma parte branca
negra

condição descrita
e encerra
nota inteira!

Assinatura do avaliador

[Assinatura]
Nutricionista
CRN 42.883
Ariana do Carmo dos Santos

91%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Coaratinga do Rio

Nº DA AMOSTRA: 6079 - Almoço/Jantar

NOME DA PREPARAÇÃO: sopa de galinha

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☐	Característico	☒	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	--------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

50,5°C laser

53,1°C espeto.

Arroz com filé de peito de frango
caldo de galinha ferver
muito falgado. Temperaram com caldo de galinha em pó

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

tempero pronto industrializado.

800. 887.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Continente de Alimentos Ri

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Sopa de Tomate cozido.

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

marca: Kicaldo.

57,2°C laser.
45,5°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

100%.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Continente do Saco Rei

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: arroz branco

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável		Regular	X	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	X	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico	X	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	X	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	X	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	---	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

56,8°C laser
63,3°C espeto
marca: Camil.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

47%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: quibe de batata

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☐	Característico	☒	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☐	Característico	☒	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

ou 83%

OBSERVAÇÕES:

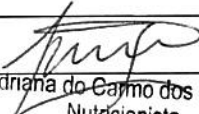
40,1°C expeto

55,5°C laser

Assinatura do avaliador

Adriana

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>Legumes grelhados</i>					
NOME DO AVALIADOR: <i>Adriana</i>					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável		Regular	☒ Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒ Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado	☐ Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico	☒	Muito ácido / amargo	☐ Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal		Para mais	☐ Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante	☐ Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	☐ Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES: <i>Tomate verde</i> <i>44,1°C legumes grelhados exposto</i> <i>39,3°C " " " " " " " " " " " "</i> <i>deser.</i>					
Assinatura do avaliador: 					

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

*no cardápio descreve com berinjela
servido com abóbora e tomate, além da
abobrinha e cenoura.*

100 60%.

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:	10/01/2022				
HORA:					
NOME DA EMPRESA:	Cooperativa do Santo Rei				
Nº DA AMOSTRA:	Produto vegetariano				
NOME DA PREPARAÇÃO:	Shimeji, Guelhado				
NOME DO AVALIADOR:	Adriana				
					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável	☒	Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
59,5°C espeto 45,9°C laser. Shimeji marco Aoki Adriana do Carmo dos Santos Assinatura do avaliador Nutricionista CRN 42082					

000.817.

no cardápio descreve com shiitake e parais
servidos juntos.

foi servido apenas shimeji.

cozimento.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 10/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Continente do Brasil Rei

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Filé de frango grelhado

NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☐	Regular	☒	Desagradável
AValiação GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AValiação GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☐	Característico	☒	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AValiação GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AValiação GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AValiação GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

50,5 °C expeto
54,2 °C laser

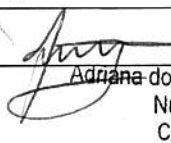
marca: Jearve

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

51.481.

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 10/01/2022			 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO			
HORA:						
NOME DA EMPRESA: Continuo de Ata Per						
Nº DA AMOSTRA: Continuo de Ata Per						
NOME DA PREPARAÇÃO: medallho de filet mignon						
NOME DO AVALIADOR: Adriana						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☐	Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
SABOR						
Sabor característico	☐	Característico	☒	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
cozido filet mignon 56,5 °C espeto marca: Sabor 54,8 °C laser cozidos: Champignon marca: Lingui						
Assinatura do avaliador						


 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

vinho utilizado na preparação do carne
tinto seco

marca: Jangue de boi

gosto acentuado
na preparação.

841 -

Anno7 integral

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <u>ALAN NAGASHI</u>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador: <u>Alan Nagashi</u>						

34%

ME DCHA3

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGATA					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	X	Para mais	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador					

45%

FRANCO GARCIA

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <u>ALAN NAGATA</u>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador: <u>ALAN NAGATA</u>						

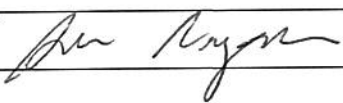
100%.

SHIME SI

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NALADRA					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
CEBOLINHA DOCEIRA VIN PICAUA					
Assinatura do avaliador ALAN NALADRA					

1007.

LEGUMES GHECHAGOS

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR:	ALAN NAGAKI				
					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)		Característico	X	Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
ÓTIMO SABOR, MTS PREPARAÇÃO DIFERE DO CAROÁ PIQ					
Assinatura do avaliador					
					

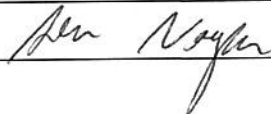
88%

punê

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ACAN NAGAO KR</i>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador <i>ACAN NAGAO KR</i>						

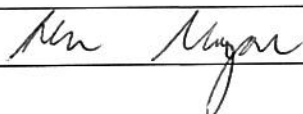
887-

CAFÉ CI CEITE

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:	ALAN MAGALHÃES					
						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	X	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
SABOR						
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
CAFÉ - TEMPERATURA INSATISFATÓRIA						
Assinatura do avaliador						
						

100%
92%

LANCHE / OVO / PÃO DE QUEIJO

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGAOEN						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
FALTOU MANTEIGA OVO / PÃO DE QUEIJO = OTIMOS						
Assinatura do avaliador						
						

92%

FRUTA / SACADA DE FRUTA

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGARA					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor		Característico	X	Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
OBS: FATIA DE MAMÃO COM GOSTO/ODOR ALTERADO					
- SACADA DE FRUTA - ÓTIMO					
Assinatura do avaliador: 					

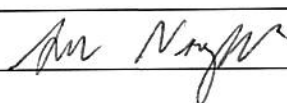
69%

SINADA FOCAS / TEMPERO

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <u>ALAN NAUATON</u>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
ÓTIMOS TEMPEROS NO ENTANTO INGREDIENTES FS DO CADA PÍO SHOTO NÃO CONSTA NA LISTA.						
Assinatura do avaliador <u>Alan Nauaton</u>						

100%

comate

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN NAGADKA</i>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal	☐	Para mais	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0					0%
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
<i>ótimo</i>						
Assinatura do avaliador						
						

100%

VEGETAIS UNIDOS

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN MAGALHÃES					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
					
Assinatura do avaliador					

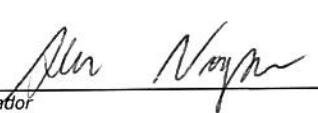
961.

CAW SA

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: Acan NACOTA KA					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	X	Para mais	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
SABOR DO SO DOREM SALGADO					
Assinatura do avaliador: Ben Nacota					

88%

Feição

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN MAGALHÃES					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	X	Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
					
Assinatura do avaliador					

B51

Amo2

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN MACADON</i>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
SABOR						
Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☐	Para mais	☒	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
						
Assinatura do avaliador						

25.1.

SALADA VEGETAL CANS

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAYAN RA					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	7	Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)	7	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
- NO CAN DA PÍO CONSTAVA CENOURA RALADA NA PREPARAÇÃO (FALTA) - GOSTO DE AÍPO (?)					
Assinatura do avaliador					
Alan Nayan					

83%

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>pão de queijo</i>					
NOME DO AVALIADOR: <i>Thaís Reis</i>					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável	☒	Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	☒ Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	☒ Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒ Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES: <i>pouco sabor de queijo</i>					
Assinatura do avaliador					

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico	☒	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico	☒	Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

cofe muito forte e amargo.

Assinatura do avaliador

227.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *fonte furos*

NOME DO AVALIADOR: *Tham*



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	-------------------------------------	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Veio presente ao inês de peito de peru

Assinatura do avaliador

29%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico	☒	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	☒	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	-------------------------------------	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

21/

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico	☒	Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

257.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico	☒	Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

gosto de manhiq muito expressivo.
muito salgado

27%

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

887.

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:			 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO			
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>Salada folhada molho</i>						
NOME DO AVALIADOR: <i>Shan</i>						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☒	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
SABOR						
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	☒	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	☒	Para menos
Residual (gordura)		Característico	☒	Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
<i>molho mostardo muito + doce que ácido e gorduroso.</i>						
Assinatura do avaliador						

molho

147.

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>Filet mignon</i>					
NOME DO AVALIADOR: <i>João</i>					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável	<i>2</i>	Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	<i>2</i>	Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>2</i>	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	<i>2</i>	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>2</i>	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico	<i>2</i>	Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	<i>2</i>	Para mais	Para menos
Residual (gordura)	<i>2</i>	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório	<i>2</i>	Regular	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	<i>2</i>	Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>2</i>	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>2</i>	Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
<i>molho salgado . Champignon com pauze ter caldo de carne.</i>					
Assinatura do avaliador					

23.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Amoza integral
Shaw

Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

grão duro
salgado.

33%

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Solado tomate
flava

Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	☒	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

tomate verde / duro

25%

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *Salada Veg - Variadas*

NOME DO AVALIADOR: *Thaís*



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AValiação GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AValiação GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico	☒	Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AValiação GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
AValiação GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AValiação GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

*combinação pouco satisfatória.
Sabor ácido excessivo.*

13%

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *Sopão de Ovos*

NOME DO AVALIADOR: *João*



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	-------------------------------------	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

*- não foi sentido nenhum odor
conforme estava no copo do pro.
- faltou maquiagem verde*

197.

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico	☒	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico	☒	Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	-------------------------------------	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

- Achei muito salgada
- ~~parece~~ parece que foi adicionado tempero industrializado/processado.

61.

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular	☒	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	-------------------------------------	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

427.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:		
HORA:		
NOME DA EMPRESA:		
Nº DA AMOSTRA:		
NOME DA PREPARAÇÃO:	<i>Quimado</i>	
NOME DO AVALIADOR:	<i>Luana</i>	

Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico	☒	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

{ quimado

SABOR

Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	☒	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	☒	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

*Claro de quimado
ponto cozimento = duro.*

15%

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



purê de batata
Shan

Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor		Característico	☒	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico	☒	Muito ácido / amargo	☒	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	☒	Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico	☒	Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	-------------------------------------	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

cheiro acentuado de manteiga.

37

Assinatura do avaliador

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:



Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação

APARÊNCIA

Cor:		Agradável	2	Regular	2	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	2	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	2	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

AROMA

Odor	2	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

SABOR

Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	2	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	2	Para menos
Residual (gordura)	2	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	2	Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEXTURA

Ponto de cozimento		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
Adesividade	1	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
NOTA	0	0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	2	Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	---	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

23;