

Processo 0745/2021
Pregão eletrônico nº 018/CPB/2022
Objeto Concessão de uso do espaço do restaurante visando o comércio de refeições no CPB



Relatório de análise sensorial

Em 28/03/2022 foram realizadas as análises sensoriais dos pratos elencados no edital de Pregão Eletrônico 018/CPB/2022, produzidos pela empresa NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI.

Os pratos foram avaliados por três nutricionistas do CPB: Adriana Santos, Thais Neri e Monique Moreira, as três devidamente inscritas no Conselho Regional de Nutrição.

A média geral dentre as 3 avaliadoras, obtida a partir das fichas de análise preenchidas na ocasião, foi de 92,32%, acima, portanto, do patamar mínimo exigido para sua aprovação.

A ata da etapa de análise sensorial segue anexada a este documento, bem como as fichas de avaliação preenchidas pelas três nutricionistas.

Algumas observações:

- 1 - As anotações de temperatura que constam na ficha de avaliação da nutricionista que conduziu a análise não é considerada no 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 infravermelho 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
- 2 - Para preparações que não se pode avaliar algum dos critérios, o subitem foi desconsiderado dos cálculos, por exemplo: alimentos que não passam por cocção, saladas de folhas cruas avaliadas no subitem de ponto de cozimento.
- 3 - Para preparações em que algum dos subitens não foi preenchido, será considerada nota máxima.

Adriana Santos
Nutricionista – CRN 42082
Comitê Paralímpico Brasileiro


Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

Processo 0745/2021
Pregão eletrônico nº 018/CPB/2022
Objeto Concessão de uso do espaço do restaurante visando o comércio de refeições no CPB



Ata

Realização de Análise Sensorial

Às 9h00 do dia 28 de março de 2022 reuniram-se no Hotel Residencial, com o intuito de realizar a etapa de análise sensorial, conforme previsto no edital de Pregão Eletrônico nº 018/CPB/2022, as seguintes pessoas:

Por parte da empresa NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS, primeira colocada no pregão acima mencionado:

Sra. Eliane Rentes
Sr. Eduardo Moreira

Por parte do Comitê Paralímpico Brasileiro:

Sr. Diego Giardino (Coordenador do Hotel Residencial)
Sra. Adriana Santos (Nutricionista)
Sra. Monique Moreira (Nutricionista)
Sra. Thaís Neri (Nutricionista)
Sr. Luiz Jácomo (Pregoeiro)

Às 9h00, a equipe da empresa que seria avaliada dirigiu-se até este CPB e iniciou os trabalhos para preparação dos pratos, sem que houvesse manipulação dos alimentos. Às 10h, pontualmente, conforme previsto em edital, a empresa foi autorizada a iniciar o preparo dos pratos, sendo-lhe concedida o prazo de três horas para finalização e apresentação, conforme previsto no instrumento convocatório.

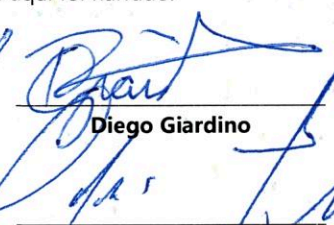
Posicionadas de forma a não manter contato visual, as nutricionistas passaram a analisar os pratos e preencher as fichas de análise, enquanto a equipe da empresa aguardava e mantinha-se à disposição para quaisquer questionamentos que pudessem surgir por parte da equipe especializada.

Analizados os pratos, foram recolhidas as fichas de avaliação e digitalizadas. Uma cópia foi entregue ao representante da empresa, outra ao coordenador do Residencial e os originais ficaram sob a guarda do Pregoeiro, para instrução do processo administrativo.

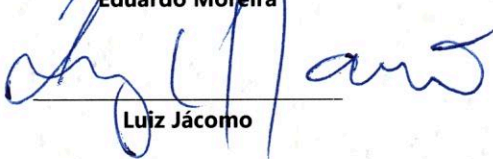
Encerrada a avaliação dos pratos, o Coordenador do Residencial se dispôs a esclarecer dúvidas que porventura tenham surgido no decorrer da etapa.

Nada mais tendo a declarar, encerrou-se a etapa de análise sensorial da qual eu, Luiz Jácomo, lavrei a presente ata, que segue assinada por mim, pelo representante da empresa NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS e pelo Coordenador do Hotel Residencial, Diego Giardino, que atestam que os fatos se deram conforme o que aqui foi narrado.

São Paulo, 28 de março de 2022


Diego Giardino

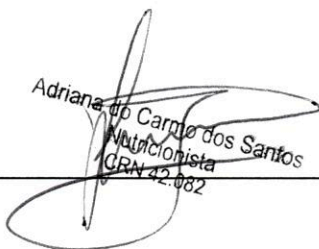

Eduardo Moreira


Luiz Jácomo

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de frutas com maçã, banana, melancia e mamão						
NOME DO AVALIADOR: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES: 12,5°C infuavermelho 15,6°C espeto						
Assinatura do avaliador Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

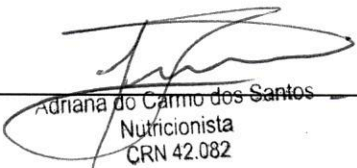
ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Vitamina de frutas: banana, morango e mamão						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
9,4°C infra vermelho 10,3°C espeto						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
 Adriana de Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

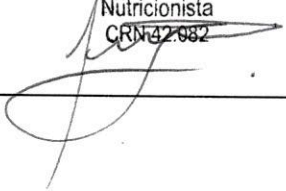
ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	X	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	X	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	X	Para menos
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante	X	Pouco expressivo
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
57,9°C infravermelho 34,5°C espeto						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRM 42.082						

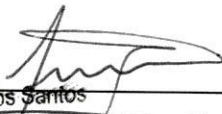
ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Ovos mexidos						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
55,6°C infravermelho. 45,8°C espeto						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
 Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

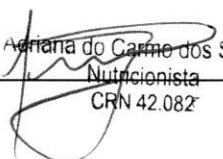
ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Bolo de laranja caseiro						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
21,4°C infravermelho 24,1°C espeto						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDONICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Minipão bisnaga caseira com queijo branco e peito de peru						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
<i>Frios</i> <i>14,2°C infravermelho</i> <i>16,9°C espeto</i> <i>montagem industrial. Também parece</i> <i>de pão de leite bisnaga.</i> <i>produto próprio.</i> <i>peito de peru + salsinha.</i> <i>queijo minas frescal</i> <i>Atilatte - tipo A.</i>						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Pão de queijo						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:		Agradável		Regular	X	Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	X	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor		Característico	X	Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico		Característico	X	Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	X	Para mais		Para menos
Residual (gordura)		Característico	X	Muito marcante		Pouco expressivo
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
85,0 °C infravermelho 58,9 °C espeto obs: passou do ponto						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
 Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

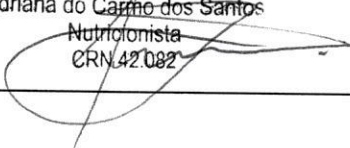
ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Suco natural de laranja						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
11,1°C infravermelho 13,3°C espelho						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082 						

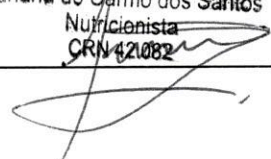
ANÁLISE SENSORIAL							
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA							
DATA: 28/03/2022							
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI							
NOME DA PREPARAÇÃO: Ratatouille							
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos							
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação							
APARENCIA							
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável	
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável	
	0		0				
NOTA		0%					
AROMA							
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco	
	0		0		0		
NOTA		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	
	0		0		0		
NOTA		0%					
TEXTURA							
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório	
	0		0				
NOTA		0%					
NOTA COMPOSTA							
0%							
OBSERVAÇÕES:							
10,5°C infravermelha 20,8°C espeto.							
Carimbo e assinatura da avaliadora:							
 Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082							

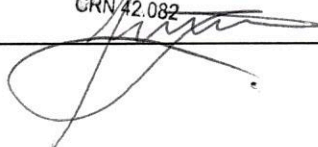
ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de acelga acompanhada de quinoa, lentilha e uvas passas						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES: <i>infravermelho</i>						
<i>acelga 20,2°C</i> <i>molho 12,6°C</i> <i>lentilha e uvas passas 18,4°C</i> <i>quinoa 14,4°C</i> <i>espeto</i> <i>21,2°C acelga</i> <i>14,5°C molho</i> <i>18,6°C lentilha + uvas passas</i> <i>16,9°C quinoa</i>						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
 Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082 <i>obs - molho: maionese industrial, suco de limão, água, filé de alíche em conserva.</i>						

ANALISE SENSORIAL							
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA							
DATA: 28/03/2022						 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO	
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI							
NOME DA PREPARAÇÃO: Molho para salada tipo caesar caseiro							
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos							
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação							
APARENCIA							
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável	
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável	
NOTA	0		0				
				0%			
AROMA							
Odor	☐	Característico	☒	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco	
NOTA	0		0		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	
NOTA	0		0		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	
NOTA	0		0				
				0%			
NOTA COMPOSTA							
0%							
OBSERVAÇÕES:							
água suco de limão maionese industrializada. filé de aliche 12,6°C infra 14,5°C expeto							
Carimbo e assinatura da avaliadora:							
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42082 							

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz integral elaborado						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
55,8°C infra vermelha 62,6°C espeto tempo de 1 cebola, alho, sal e alho poro						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão preto						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0		0			
		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0			
		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
61,4°C infravermelho 57,5°C espeto						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082 						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Filé mignon com molho gorgonzola caseiro						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	☒	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
60,6°C infuavermelho 45,1°C espeto marca carne Mondelli SIF 1758						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 421082 						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Filé de frango com molho teriyaki caseiro						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	X	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
44,9°C em fravermelha 51,8°C espeto. molho: marca frango: maringá SIF 2137 Shoyo avican gingibre						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082 						

ANALISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Escondidinho de carne de soja						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
82,1°C infravermelho. pure frito com 72,9°C. espeto mandiequinha						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANALISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Canelone de ricota						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0		0		0%	
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0			0%
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
60,5°C infusões melho 73,4°C espeto pre cozida - comprada marca massa: status fornecida Preparato molho de tomate natural						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Cheesecake						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
10,1°C infravermelho 11,8°C espelho						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Café infusão ou filtragem						
NOME DA AVALIADORA: Adriana Santos						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	X	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
60,3 °C infravermelho 59,8 °C espelho						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Adriana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082						

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de frutas com maçã, banana, melancia e mamão

NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira



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

APARENCIA

Cor:					
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular	
	☒	Agradável		Regular	Desagradável
NOTA	0		0		Desagradável
				0%	

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado	
	☒		0		Aroma fraco
NOTA	0			0	
				0%	

SABOR

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

TEXTURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

12,5°C infravermelho
15,6°C espelho

Como opção de adoçante, nãoia intencionalmente
dixar STEVIA, pois sua
composição mais natural.

Carimbo e assinatura da avaliadora:

Monique da C. Moreira
CRN 34236

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Vitamina de frutas: banana, morango e mamão						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Sugestão para disponibilizar açúcar de melado em mascavo, pois agrega além do doce valor nutricional.						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. melita CRN 34236						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDONICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
Crocância	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☐	Satisfatório	☐	Regular	☒	Insatisfatório
Mastigabilidade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Ponto de cozimento e maciez, fora do padrão. aspecto bem "paçocaado".						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Monique da C. Moreira CRN 34236						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Ovos mexidos						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Ponto de cozimento um pouco a mais do que deveria, dando aspecto mais seco.						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Monique da C. Moreira CRN 34236						

ANALISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Bolo de laranja caseiro						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
tempo: pouca coisa um pouco mais doce.						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. moreira CRN 34236						

ANALISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Minipão bisnaga caseira com queijo branco e peito de peru						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
 CRN 34236						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Pão de queijo						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:		Agradável	☒	Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	☒	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	☒	Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Textura: ponto de cozimento além do ideal, deixando a amassentação Regular mais escura do normal. Dificultando mastigação e atrapalhando o ponto de crocância.						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. moreira CRN 34236.						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Café infusão ou filtragem						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. moreira CRN 34236						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Suco natural de laranja						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Sabor pouco expressivo, não sei se houve diluição em água ou se foi utilizado laranja lima.						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
Monique da C. Moreira CRN 34236						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Ratatouille						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
						

ANALISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de acelga acompanhada de quinoa, lentilha e uvas passas						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Exulante ponto cremoso aveludado quinoa, bem hidratada						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique c. moreira CRN 34236						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Molho para salada tipo caesar caseiro						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Sal um pouco acentuado						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. meluza CRN 34286						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz integral elaborado						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
arroz fora do ponto, não soltinho, aparência que passou do cozimento, com temperos como cebola e alho queimados.						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. moreira CRN 34236.						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão preto						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
 						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Filé mignon com molho gorgonzola caseiro						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						
monique da c. moreira CRN 34236						

ANALISE SENSORIAL

ESCALA HEDONICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Filé de frango com molho teriyaki caseiro

NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira



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

APARENCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0		0			
				0%		

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0		0		0	
				0%		

SABOR

Sabor característico	☒	Característico	☐	Muito ácido / amargo	☐	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	☐	Ideal	☒	Para mais molho	☐	Para menos
Residual (gordura)	☒	Característico	☐	Muito marcante	☐	Pouco expressivo
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0			
				0%		

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

melhor, um pouco mais doce do que habitual.

Carimbo e assinatura da avaliadora:

monique da c. moreira CRN 34236

ANALISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Escondidinho de carne de soja

NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
NOTA	0		0			
				0%		

AROMA

Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0			
				0%		

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Carimbo e assinatura da avaliadora:

Monique da C. Moreira CRN 34236.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Canelone de ricota

NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira



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

APARENCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0	0	0%			

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	0%			

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Carimbo e assinatura da avaliadora:

Monique C. Moreira CRN 34236

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Cheesecake						
NOME DA AVALIADORA: Monique Moreira						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARENCIA						
Cor:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
monique c. moreira 34236						
Carimbo e assinatura da avaliadora:						

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de frutas com maçã, banana, melancia e mamão

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0	0	0%			

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	0%			

NOTA COMPOSTA

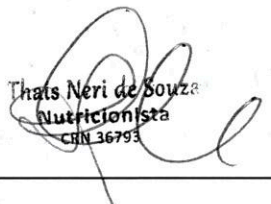
0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Vitamina de frutas: banana, morango e mamão						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0	0	0%			
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	0%			
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0		0			0%
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0		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
NOTA	0		0			0%
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
						

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Ovos mexidos

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0	0	0%			

AROMA

Odor	☒	Característico	☒	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	0%			

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Bolo de laranja caseiro						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	<i>L</i>	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	<i>L</i>	Agradável		Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	<i>L</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico	<i>L</i>	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	<i>L</i>	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	<i>L</i>	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
						

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Minipão bisnaga caseira com queijo branco e peito de peru

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0	0	0%			

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	0%			

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36783

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Pão de queijo						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:		Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	X	Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor		Característico		Aroma acentuado	X	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	X	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	X	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Suco natural de laranja						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA		0	0	0%		
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA		0	0	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
NOTA		0	0	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
NOTA		0	0	0%		
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
 Thais Neri de Souza Nutricionista CRN 36293						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Ratatouille.						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de acelga acompanhada de quinoa, lentilha e uvas passas						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA		0		0%		
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
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
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
NOTA		0		0%		
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
 Thais Neri de Souza Nutricionista CRN 36793						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Molho para salada tipo caesar caseiro						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						
						

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA: 28/03/2022						
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI						
NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz integral elaborado.						
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA		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
	0		0		0	
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA		0%				
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Give a impressão que tinha montiga no arroz, acho um pouco gorduroso.						
Assinatura do avaliador						
 Thais Neri de Souza Nutricionista CRN 36793						

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão preto

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA	0%					

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA	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
	0		0		0	
NOTA	0%					

TEXTURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Filé mignon com molho gorgonzola caseiro

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☐	Agradável	☒	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA				0%		

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA				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
	0		0		0	
NOTA				0%		

TEXTURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36753

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Filé de frango com molho teriyaki caseiro

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	2	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	2	Regular		Desagradável
	0		0			
NOTA	0%					

AROMA

Odor	2	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA	0%					

SABOR

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

TEXTURA

Ponto de cozimento	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
	0		0			
NOTA	0%					

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

achei o molho muito doce e caramelizado.

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL**ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA**

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Escondidinho de carne de soja.

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA	0%					

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA	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
	0		0		0	
NOTA	0%					

TEXTURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Canelone de ricota

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
NOTA	0	0	0%			

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	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
NOTA	0	0	0%			

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador


Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL							
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA							
DATA: 28/03/2022							
NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI							
NOME DA PREPARAÇÃO: Cheesecake							
NOME DO AVALIADOR: Thais Neri							
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação							
APARÊNCIA							
Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável	
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável	
	0		0				
NOTA		0%					
AROMA							
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco	
	0		0		0		
NOTA		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	
	0		0		0		
NOTA		0%					
TEXTURA							
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Crocância	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Maciez	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Mastigabilidade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
Adesividade	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório	
	0		0				
NOTA		0%					
NOTA COMPOSTA							
0%							
OBSERVAÇÕES:							
Assinatura do avaliador							
 Thais Neri de Souza Nutricionista CRN 36293							

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 28/03/2022

NOME DA EMPRESA: NORTIC FOODS RESTAURANTE E EVENTOS - EIRELI

NOME DA PREPARAÇÃO: Café infusão ou filtragem

NOME DO AVALIADOR: Thais Neri



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

APARÊNCIA

Cor:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
Decoração / Finalização:	☒	Agradável	☐	Regular	☐	Desagradável
	0		0			
NOTA				0%		

AROMA

Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
	0		0		0	
NOTA				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
	0		0		0	
NOTA				0%		

TEXTURA

Ponto de cozimento	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Crocância	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Maciez	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Mastigabilidade	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
Adesividade	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
	0		0			
NOTA				0%		

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 35793

Registro fotográfico das preparações















