

RELATÓRIO GERAL

São Paulo, 13 de Janeiro de 2022.

Em 13/01/2022 foram realizadas as análises sensoriais do cardápio de café da manhã e do almoço, produzidas pela empresa Tryx.

Foram avaliadas por três nutricionistas do CPB.

As preparações selecionadas para elaboração do cardápio de modo geral eram simples e a média geral dentre os 3 avaliadores referente as fichas das preparações degustadas foi de 86,99%

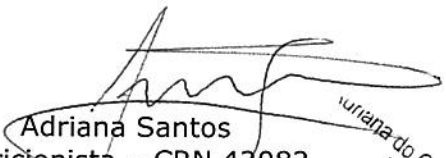
A maioria dos pratos quentes estavam com temperatura abaixo do ideal (65°C.) Temperaturas aferidas via instrumentos de laser e espeto, no ato da entrega do prato, por uma das avaliadoras.

*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

Em uma das saladas componentes do cardápio elaborado pela empresa foi descrito finalização com castanhas e para degustação finalizaram com mix de gergelim.

A empresa avaliada, sugeriu iniciar a degustação 10 minutos antes, com isto permiti que nestes 10 minutos de crédito, os pratos que faltassem finalização poderiam ser executados, entretanto a empresa continuou a executar as preparações muito depois do prazo determinado.

O item do cardápio denominado como frutas com casca não foi contabilizado na média individual dos avaliadores e consequentemente não foi considerada na média final, pelo fato de no processo de preparo não passar por nenhuma elaboração, salvo o procedimento de higienização e cloragem, o alimento manipulado não sofre corte, cocção ou mistura. Entretanto é importante ressaltar que a aparência e textura de uma das frutas, a maçã, não estavam satisfatórios. A fruta não correspondia aos padrões estabelecidos, a empresa elegeu para a análise uma unidade que começando a passar do ponto de maturação; sua parte interna estava escurecida, conforme imagem 22 do arquivo de fotos.


Adriana Santos
Nutricionista - CRN 42082
Comitê Paralímpico Brasileiro


Juliana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

TRYX FOOD
COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

ALMOÇO

Saladas

Rúcula
Agião
Alface
Acelga

Saladas de vegetais crus

Cenoura
Beterraba

Manga

Castanhas

Salada de vegetais variados

Beringela sauté

Tomate

Tomate salada

Salada de leguminosas

Salada de penne com fios, milho e ervilha

Molho para salada

Molho de limão e manjericão

Prato Base

Arroz Branco

Arroz Integral

Feijão Carioca

Proteínas

Bife Acebolado

File de Frango Grelhado

Ovo Cozido

Guarnições

Legumes sauté

Macarrão alho e óleo

Farofa

Farofa caseira

Molho para massa

Molho ao sugo

Sobremesas

CÁRDPIO

CAFÉ DA MANHÃ

Frutas com casca

Banana e Maça

Frutas cortadas

Mamão e Melão

Salada de Frutas

Abacaxi, mamão, kiwi e manga

Vitamina

Abacate, banana e morango

Tubérculo

Batata Doce cozida

Ovo

Ovos Mexidos

Bolo caseiro

Bolo de cenoura

mae
colocou

V

Arroz Doce
Salada de frutas

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022.

HORA:

NOME DA EMPRESA: Iryx.

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Pãozinho Café de moedor.

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:

Pão de Pão
Quijo Branco
Monte
Forno Resfriado.

Pão francês
Pão de leite
Pão integral.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

100%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022.

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de frutas

NOME DO AVALIADOR: Adriano



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:

10°C lavar
14,3°C espeto

4 frutas:
mamão
kiwi
abacaxi
manga

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

831.

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:	<i>Drux.</i>					
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:	<i>ovo mexido</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>53,8°C laser.</i> <i>61,5°C espelho</i>						
Assinatura do avaliador						

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

947.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022.

HORA:

NOME DA EMPRESA: Iryx.

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: vitamina 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:

Banana
Morango
Abacate.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo
Nutricionista
CRN 42.082

781.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/10/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Chocolateado.

NOME DO AVALIADOR: Adriana



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		Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

caixa 100g, não tem
leite integral. Paulista.
canela (pós). 1001.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Iryx.

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: pão de mel e melão

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:

mussarela Quata
Pãozinho doce.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

791.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Jys.

Nº DA AMOSTRA: Pinheirão Café da Manhã

NOME DA PREPARAÇÃO: Batata Doce

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:

Finalização / decoração:
Pinheirão com manteiga
Requemas crostes de alho grelhado.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

66%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de Folhas

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:

defoce
Acelga
Pimenta
Aguiao

melho } muito
limão e } ácido.
manjerico

Somate

Assinatura do avaliador

Juliana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

681

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA: 31/01/2022					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de leguminosas					
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:					
macarrão penne - ^{marca} Julia. Gran Quiso. frutos. peito de peru, salsinha - Queijo Queijo milho. } pouca quantidade. ervilha. } 34,5°C. laser 33,9°C espeto					
Assinatura do avaliador					

81%

temperatura elevada da salada fria.

[Assinatura]
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022.

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada vegetal crua.

NOME DO AVALIADOR: Adriana.



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:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

cenoura
beterraba
manga.

Mix de gergelim ao invés
de castanhas por cáustico
elaborado pela
empresa

Assinatura do avaliador

Adriana do
Carvalho dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

100%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Luyx

Nº DA AMOSTRA: Bisteca vermelha carne bovina

NOME DA PREPARAÇÃO: Bife ocobolado

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:

46°C laser.

45°C espeto

cor: Bexão mole
marca: Leuboi

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

64%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Lux

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de Beringela

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%

94%

OBSERVAÇÕES:

Beringela 41°C termômetro laser
↳ alta temperatura para salada.
O pimentões vermelho e amarelo.

Assinatura do avaliador

Adriana de Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Linguizes saladas

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%

79%

OBSERVAÇÕES:

abobrinha
crua.

tempero com alho marcante

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 4082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Sux

Nº DA AMOSTRA: 100g base

NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão com leite

NOME DO AVALIADOR: Adriana



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

marca:
Feijão com leite
53,2°C - laser
44,9°C - espêro

- Salgado
- gosto el fundo de
queimado, talvez o alho
de tempero.

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

53%.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *ovos brancos*

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: cornil.

46,6°C laser

48,9°C espêto

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

90%.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA: 3ª proteína vegetal veggie

NOME DA PREPARAÇÃO: Omelete cozida

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:

45,2°C laser
42,9°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana de Almeida
Nutricionista
CRN 42.082

45%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *linguica caseira*

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:

a linguica celobrese
36,6°C laser
48,1°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

84%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Juyx

Nº DA AMOSTRA: 131011

NOME DA PREPARAÇÃO: Juyx guilhotado

NOME DO AVALIADOR: Adriana



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:	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:

Marca: Juyx

65,4°C Juyx

65,5°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 4.082

97%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: arroz integral

NOME DO AVALIADOR: Adulana



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: Camil.
44°C laser
38,8°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana de Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

79%.

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA: 444444

NOME DA PREPARAÇÃO: macarrão molho suco

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 molho de elefante
marca massa de Adria
32.5°C laser
33.5°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

48%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/10/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Inyx

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de Maracujá Natural

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:

Maracujá Pera.

Assinatura do avaliador

Mariana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

92%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA: *2019-04-20*

NOME DA PREPARAÇÃO: *Bolo de banana*

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
Nutricionista
CRN 42.082

88%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Jyxx

Nº DA AMOSTRA: 001 de marinho

NOME DA PREPARAÇÃO: Frutas cortadas

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:

melhor e mais

100%

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA: Iryx

Nº DA AMOSTRA: Sobremesa elaborada

NOME DA PREPARAÇÃO: arroz doce

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:

46,1°C do ser.
55,6°C espeto

Assinatura do avaliador

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

100%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA: 13/01/2022

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: Café

NOME DO AVALIADOR: Adriana



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		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:	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		Insatisfatório
------------------	--	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Uso 46°C.

Assinatura do avaliador

Adriana de Carmo dos Santos
Nutricionista
ERN 42.082

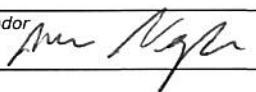
96%

FEUTAS CONTAGS

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGARO						
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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador: <i>Alan Nagar</i>						

100%

Bife Carneiro

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:	X	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	X	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador 						

88'.

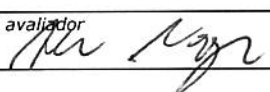
Benincosa

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN NAYDES</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador: <i>Alan Naydes</i>						

100%

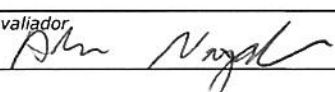
LEGUMES

SAÚDE

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NUNES					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	2	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	2	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	2	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	+	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância	+	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	+	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	+	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	+	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador: 					

100%

SACADA VEGOTAIS CRUS

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGADORA					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	f	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	f	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	f	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico	X	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%			
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:	f	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
FALTOU CASTANHA (CONSTA NO CARDÁPIO)					
Assinatura do avaliador: 					

100%

54407

CEBU minosas

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR: ALAN NALANDA



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%				

AROMA

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

TEMPERATURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

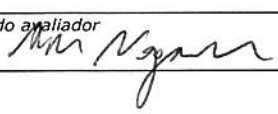
487.

SALADA FOCHAS

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN MAGALHAES					
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%			
AROMA					
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador: 					

961.

BATA DOCE

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGAM					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável	☒	Regular	
Decoração / Finalização:	☒	Agradável		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado	
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico	☒	Característico		Muito ácido / amargo	
tempero (ponto sal / doçura)	☒	Ideal		Para mais	
Residual (gordura)	☒	Característico		Muito marcante	
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	☒	Satisfatório		Regular	
Crocância	☒	Satisfatório		Regular	
Maciez	☒	Satisfatório		Regular	
Mastigabilidade	☒	Satisfatório		Regular	
Adesividade	☒	Satisfatório		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular	
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
CUIDADO COM O TEMPERO P/ UMA PREPARAÇÃO SENTIDA NO CAFÉ DA MANHÃ (ACID)					
Assinatura do avaliador: 					

961.

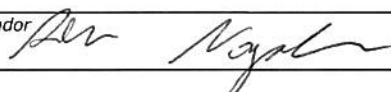
PODE ↓ ADERÊNCIA

Pão de Queijo

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN NAYAN</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%			
AROMA					
Odor		Característico	☐	Aroma acentuado	☒ Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador <i>Alan Nayan</i>					

4x1.

ACUO CO CATAGIO

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: A LAM NALATORA						
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%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
EXCELENTE!						
Assinatura do avaliador 						

100%

VITAMING

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <u>ACAN NAGAKA</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador <u>ACAN NAGAKA</u>						

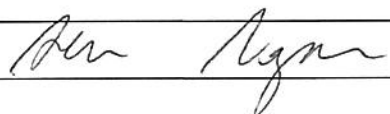
100%

Ovo mofo

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN MAGALHÃES</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador <i>Alan Magalhães</i>						

100%

LANCHE

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NACARON					
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:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		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%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador: 					

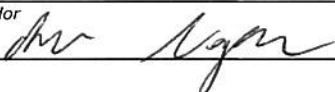
961

SALA 07 DE FINE

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NACADOES					
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%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico	X	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	Para menos
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		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%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador: 					

100%

Anno 2

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%				
AROMA						
Odor	X	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador 						

100%

Fe 13/11

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR: Acan NAGARAKA



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%				

AROMA

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

TEXTURA

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

TEMPERATURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Acan Nagara

88%

FAMFA

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN MOURÃO</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
<i>CARNE SINA (?)</i>						
Assinatura do avaliador <i>Alan Mourão</i>						

100%

Duo Cozinha

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN NACARON</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador: <i>Alan Nacaron</i>						

100%

SULO DE CANALSA

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NACARIN					
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%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador: 					

100%

Anno 2 intobug

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN NACONDES</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador <i>Alan Nacundes</i>						

100%

franco

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR: ALAN NAGATOKA					
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%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador					

Alan Nagatoka

100%

MACANHA ALMO E OLEO + MOCHO

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:	X	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	X	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador: 					

100%

Bolo de Cenoura

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ALAN MAGALHÃES</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Excelente Excelente!						
Assinatura do avaliador: <i>Alan Magalhães</i>						

100%

Annoz DOCE

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:	7	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	X	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	X	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador 					

100%

CAFÉ / CHA

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR: <i>ACAN NACAO KA</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%				
AROMA						
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☐	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador: <i>Per Nayan</i>						

100%

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>café / café / leite</i>						
NOME DO AVALIADOR:						
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	<i>L</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						

Thais Neri de Souza
Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRM 30793

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

100%

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA: <i>008 mudos</i>					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR:					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável		Regular	<i>L</i> Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável	<i>D</i>	Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>S</i>	Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	<i>L</i>	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>D</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento	<i>L</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez	<i>L</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	<i>D</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>D</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Assinatura do avaliador					

83%

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRM 50798

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA: <i>Vitamina</i>						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:						
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	<i>L</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico	<i>L</i>	Característico		Muito ácido / amargo	<i>L</i>	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	<i>L</i>	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	<i>L</i>	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						

94%

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRN 36798

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO:			<i>cereal integral</i> <i>cereal, mel</i> <i>leite, adoçante</i>		
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:		Agradável		Regular	
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
AROMA					
Odor		Característico		Aroma acentuado	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	
Residual (gordura)		Característico		Muito marcante	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	
Crocância		Satisfatório		Regular	
Maciez		Satisfatório		Regular	
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	
Adesividade		Satisfatório		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
<i>atende as marcas sugeridas.</i>					
Assinatura do avaliador					

100%

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA: <i>luta com achocolatado</i>					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
NOME DO AVALIADOR:					
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação					
APARÊNCIA					
Cor:	<i>2</i>	Agradável		Regular	
Decoração / Finalização:	<i>2</i>	Agradável		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>1</i>	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	<i>1</i>	Característico		Aroma acentuado	
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>1</i>	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico	<i>2</i>	Característico		Muito ácido / amargo	
tempero (ponto sal / doçura)	<i>2</i>	Ideal		Para mais	
Residual (gordura)	<i>2</i>	Característico		Muito marcante	
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>1</i>	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório	<i>1</i>	Regular	
Crocância		Satisfatório		Regular	
Maciez		Satisfatório		Regular	
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	
Adesividade		Satisfatório		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>1</i>	Satisfatório		Regular	
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES: OK <i>- adição de açúcar</i>					
Assinatura do avaliador					

100%

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

141

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA: <i>Batata doce</i>						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	<i>L</i>	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:		Agradável		Regular	<i>L</i>	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor		Característico	<i>L</i>	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>L</i>	Regular		Insatisfatório
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)		Característico	<i>L</i>	Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>L</i>	Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>L</i>	Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
<i>achei demasiado adicionar azeite e Alho.</i>						
Assinatura do avaliador						

05%

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

AROMA

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

SABOR

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

TEXTURA

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

TEMPERATURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Nérl de Souza
Nutricionista
CRN 36793

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

921

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA: <i>Melero Salada</i>						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:						
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor		Característico	<i>L</i>	Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>L</i>	Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						

88

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRN 36793

Avaliação lanche I
(será feita média de 2 fichas II)

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

100%
Média 83,5%
2 fichas

Avaliação Lanche I
(será feita média de ficha I)

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA:					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: Pães					
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%			
AROMA					
Odor	☒	Característico	☐	Aroma acentuado	☐ Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐ Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐ Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☐	Satisfatório	☒	Regular	☐ Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
achei os pães um pouco duros / faltou o pão caseiro.					
Assinatura do avaliador					

64%
média 83,5%
afinas

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRM 30790

cardápio = Salada de leguminosas

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

251

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA: <i>Vegetais Cruz</i>						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:						
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	<i>L</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
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
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						

100'

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRN 36793

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

100%

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO:

NOME DO AVALIADOR:

legumes cozidos
Chuchu + Cenoura



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%					

AROMA

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

TEMPERATURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Muito gorduroso - o Alho deixou os legumes amargos

59%

Assinatura do avaliador

Thais Nori de Souza
Nutricionista
CRN 30790

ANÁLISE SENSORIAL					
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA					
DATA:					
HORA:					
NOME DA EMPRESA: <i>Carnê Vermulha</i>					
Nº DA AMOSTRA:					
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>(coração mole)</i>					
NOME DO AVALIADOR:					
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%			
AROMA					
Odor	<i>2</i>	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	<i>2</i> Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	<i>2</i>	Ideal		Para mais	<i>2</i> Para menos
Residual (gordura)	<i>2</i>	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	<i>2</i> Insatisfatório
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES: <i>Carnê muito passada, dura, difícil mastigação, seca e sem sal</i>					
Assinatura do avaliador					

447.

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA:						
Nº DA AMOSTRA: <i>Amo 2 / Branco</i>						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	<i>2</i>	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	<i>1</i>	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	<i>2</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico	<i>2</i>	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	<i>2</i>	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	<i>2</i>	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						

100%

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 34788

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 34788

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:	L	Agradável		Regular	
Decoração / Finalização:	L	Agradável		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:	L	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
AROMA					
Odor	L	Característico		Aroma acentuado	
AVALIAÇÃO GERAL:	L	Satisfatório		Regular	
NOTA		0%			
SABOR					
Sabor característico		Característico		Muito ácido / amargo	L
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal		Para mais	L
Residual (gordura)	L	Característico		Muito marcante	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	L
NOTA		0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório	L	Regular	
Crocância		Satisfatório	L	Regular	
Maciez		Satisfatório		Regular	
Mastigabilidade		Satisfatório	L	Regular	
Adesividade		Satisfatório		Regular	
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	L	Regular	
NOTA		0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	L	Regular	
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES: sem sabor.					
Assinatura do avaliador					

697.

ANÁLISE SENSORIAL						
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA						
DATA:						
HORA:						
NOME DA EMPRESA: <i>Pijão</i>						
Nº DA AMOSTRA:						
NOME DA PREPARAÇÃO:						
NOME DO AVALIADOR:						
Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação						
APARÊNCIA						
Cor:	<i>2</i>	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	<i>2</i>	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	<i>2</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico	<i>2</i>	Característico		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	<i>2</i>	Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	<i>2</i>	Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	<i>2</i>	Insatisfatório
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	<i>2</i>	Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	<i>2</i>	Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	<i>2</i>	Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES: <i>salgado - tempero industrializado (aparentemente)</i>						
Assinatura do avaliador						

69%

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRN 38793

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:	2	Agradável		Regular		Desagradável
Decoração / Finalização:	2	Agradável		Regular		Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
AROMA						
Odor	2	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
SABOR						
Sabor característico	2	Característico		Muito ácido / amargo		Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	2	Ideal		Para mais		Para menos
Residual (gordura)	2	Característico		Muito marcante		Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEXTURA						
Ponto de cozimento	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				
TEMPERATURA						
AVALIAÇÃO GERAL:	2	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA COMPOSTA						
0%						
OBSERVAÇÕES:						
Assinatura do avaliador						

100%

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRN 36793

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

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

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:	L	Agradável		Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	L	Agradável		Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	L	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
AROMA					
Odor	L	Característico		Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	L	Satisfatório		Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
SABOR					
Sabor característico	L	Característico		Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)		Ideal	L	Para mais	Para menos
Residual (gordura)	L	Característico		Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	L	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%			
TEXTURA					
Ponto de cozimento		Satisfatório		Regular	L
Crocância		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
Maciez		Satisfatório		Regular	L
Mastigabilidade		Satisfatório		Regular	L
Adesividade		Satisfatório		Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório		Regular	L
NOTA	0	0%			
TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:		Satisfatório	X	Regular	L
NOTA COMPOSTA					
0%					
OBSERVAÇÕES:					
Arroz duro - Salgado.					
Assinatura do avaliador					

Thais Neri de Souza
 Nutricionista
 CRP 41.743

69%

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

SABOR

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

TEMPERATURA

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

NOTA COMPOSTA

0%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Mari de Souza
Nutricionista
CRM 36793

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

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

ANÁLISE SENSORIAL

ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA

DATA:

HORA:

NOME DA EMPRESA:

Nº DA AMOSTRA:

NOME DA PREPARAÇÃO: *Bolo Cenoura*

NOME DO AVALIADOR:



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

APARÊNCIA

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

AROMA

Odor	<i>2</i>	Característico		Aroma acentuado		Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				

SABOR

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

TEXTURA

Ponto de cozimento	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Crocância		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Maciez	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Mastigabilidade	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
Adesividade		Satisfatório		Regular		Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	<i>2</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
NOTA		0%				

TEMPERATURA

AVALIAÇÃO GERAL:	<i>L</i>	Satisfatório		Regular		Insatisfatório
------------------	----------	--------------	--	---------	--	----------------

NOTA COMPOSTA

0%

96%

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793

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

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRM 36793

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

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

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

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

TEMPERATURA					
AVALIAÇÃO GERAL:	☒	Satisfatório	☐	Regular	☐

NOTA COMPOSTA					
0%					

OBSERVAÇÕES:

Assinatura do avaliador

100%

Thais Neri de Souza
Nutricionista
CRN 36793