

LAUDO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS SOLICITADAS NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/2025

Item 01- COMPOSTO ALIMENTAR DESTINADO P/ CRIANÇAS A PARTIR DE 1 ANO DE IDADE À BASE DE SOJA fórmula em pó para preparo de bebida à base de soja para crianças a partir de 1 ano, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, contendo em sua composição óleos de alto teor lipídico, fontes de ômega 3, ferro, cálcio e vitamina d. apresentação: em lata, com no mínimo 400 gramas. marca sugerida: milnutri premium soja ou similar em qualidade. apresentar catálogo ou ficha técnica no pregão.

Resultado: REPROVADO

Divergência de Informações: Constatou-se discrepância entre o rótulo do produto e a respectiva ficha técnica. Enquanto o rótulo indica o consumo para indivíduos a partir de 4 anos, a ficha técnica especifica a idade mínima de 3 anos - Figura 1.

Inobservância do Descritivo: O item não atende à especificação técnica exigida, que prevê "bebida à base de soja para crianças a partir de 1 ano".

Segurança Alimentar e Alergenicidade: A rotulagem apresenta a advertência "PODE CONTER LEITE", caracterizando risco de contaminação cruzada. Tal condição torna o produto impróprio para o público-alvo com APLV (Alergia à Proteína do Leite de Vaca) ou intolerância à lactose.

Economicidade: Verificou-se a ausência de colher dosadora (medidor), item essencial para a padronização da diluição, controle de desperdício e garantia da economicidade.

Inadequação da Embalagem: O sistema de vedação da embalagem metálica impossibilita a abertura manual, exigindo o emprego de instrumentos auxiliares, conforme evidenciado nas Figuras 2 A-D.

No que tange à análise sensorial, a amostra apresentou **características organolépticas atípicas**. Observou-se **odor acentuado e não característico** para o tipo de produto, somado a um **perfil gustativo excessivamente pronunciado**, o que compromete a palatabilidade e a aceitação do item pelo público-alvo."

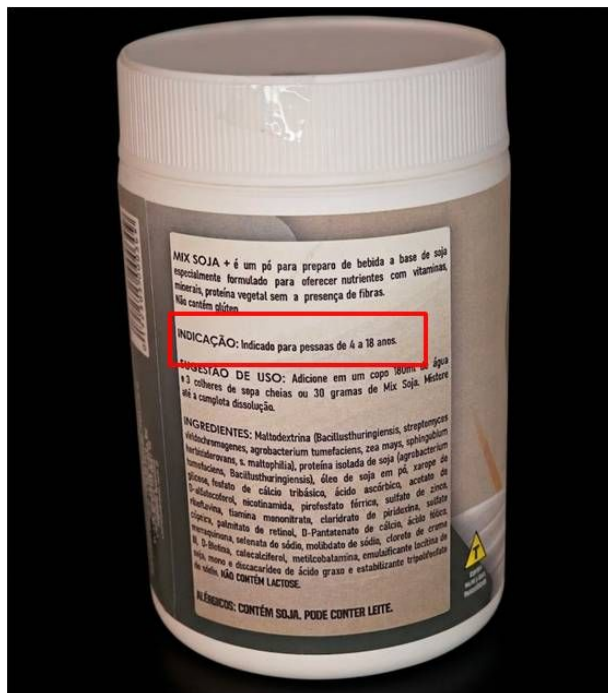


Figura 1- Detalhe do rótulo apresentando indicação clínica para pessoas de 4 a 10 anos. Nota-se divergência em relação à ficha técnica oficial que aponta

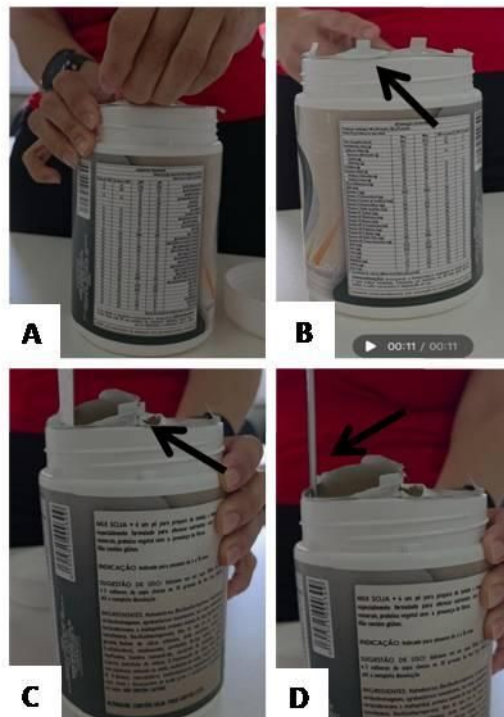


Figura 2- A- Figura A: Fase inicial do processo de abertura do invólucro. Figura B: Detalhamento da manipulação do lacre de segurança, com ênfase na elevação total das abas de vedação. Figuras C e D: Demonstração da necessidade de emprego de instrumento auxiliar (utensílio) para a efetiva abertura da embalagem.

Item 17 ESPESSANTE ALIMENTAR INFANTIL. Espessante em pó instantâneo transparente para alimentos e bebidas, frias ou quentes, isento de cor, sabor, cheiro/odor. com boa solubilidade. produto indicado para modificar a textura e a consistência dos alimentos à base apenas de amido de milho modificado e maltodextrina. indicado para pacientes com disfagia. apresentação: lata de 225 gramas. marcas sugeridas: thick&easy ou similar em qualidade. apresentar catálogo ou ficha técnica no pregão.

Reprovado

Metodologia e Preparo

Procedeu-se ao preparo de 3 amostras seguindo rigorosamente as diretrizes do fabricante para o alcance das consistências **xarope, mel e pudim**. A dosagem aplicada foi de uma colher medidora para cada 100 ml de água. As amostras foram submetidas à análise em intervalos de tempo distintos: imediatamente após o preparo (0 min), aos 30 minutos.

Resultados de Solubilidade e Viscosidade

Heterogeneidade da mistura: Verificou-se a persistência de resíduos sólidos (grumos) após o preparo. A amostra não atingiu a consistência necessária, comprometendo a padronização de consistência para fins clínicos.



Figura 1- Amostra preparada em consistência de xarope, conforme as instruções de diluição do fabricante. O registro evidencia a heterogeneidade da mistura.

Propriedades Organolépticas

Quanto aos aspectos visuais no momento da manipulação, todas as amostras manifestaram níveis acentuados de opacidade. No que concerne à palatabilidade, identificou-se a presença de sabor residual em todas as amostras analisadas, independentemente da concentração utilizadas.

Item 18 ESPESSANTE ALIMENTAR. espessante em pó instantâneo transparente para alimentos e bebidas, frias ou quentes, isento de cor, sabor,

cheiro/odor. com boa solubilidade. produto indicado para modificar a textura e a consistência dos alimentos à base de goma xantana, sem amido em sua composição. indicado para pacientes com disfagia. apresentação: lata de 125 gramas a 300 gramas. marcas sugeridas: resource thicken up clear / nutilis clear / thick&easy clear /sustap clear ou similar em qualidade. apresentar catalogo ou ficha técnica no pregão.

Reprovado

Metodologia e Preparo

Procedeu-se ao preparo de 3 amostras seguindo rigorosamente as diretrizes do fabricante para o alcance das consistências **néctar, mel e pudim**. Para a obtenção das consistências de **néctar, mel e pudim**, foram utilizadas **1, 2 e 3 colheres**, respectivamente, conforme o escalonamento de viscosidade pretendido."

As amostras foram submetidas à análise em intervalos de tempo distintos: imediatamente após o preparo (0 min), aos 30 minutos.

Resultados de Solubilidade e Viscosidade

Conforme ilustrado na Figura 1 (A e B), observou-se a completa solubilização do espessante em todas as gradações testadas. No entanto, no que tange à manutenção da viscosidade, as amostras destinadas às consistências néctar e mel não atingiram o ponto ideal preconizado. Apenas a amostra (Figura 1 D) preparada para a consistência pudim apresentou desempenho satisfatório e estabilidade adequada.

Propriedades Organolépticas

Quanto aos aspectos visuais no momento da manipulação, somente a amostra de consistência néctar preservou a característica translúcida. As demais (mel e pudim) manifestaram níveis acentuados de opacidade. No que concerne à palatabilidade, identificou-se a presença de sabor residual em todas as amostras analisadas, independentemente da concentração utilizada.

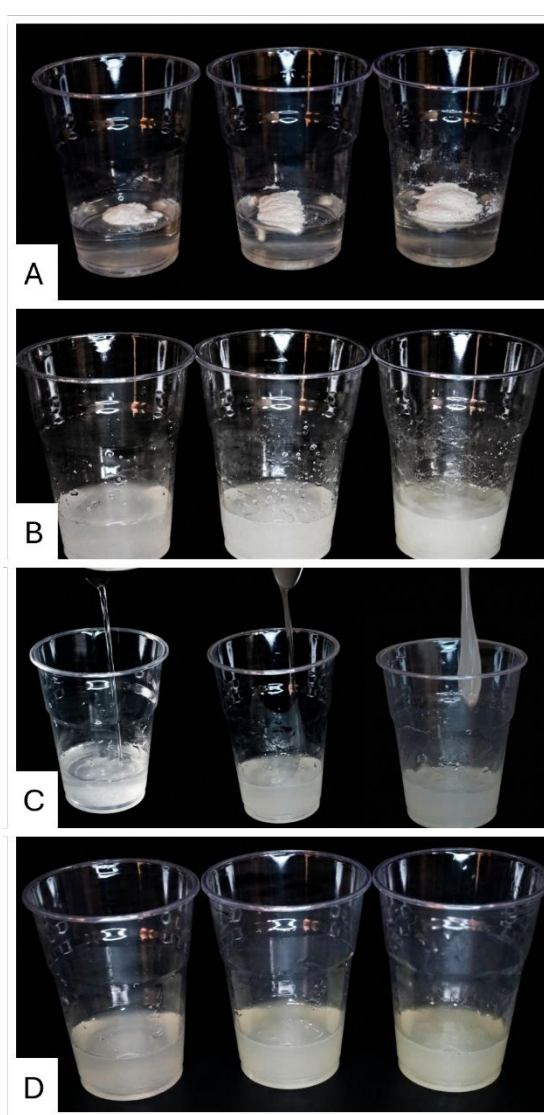


Figura 1. Amostras de líquidos espessados apresentadas em ordem crescente de viscosidade: néctar, mel e pudim (da esquerda para a direita), conforme padronização clínica utilizada.". Figura A e B: Demonstração do protocolo de preparo e do processo de solubilização das amostras. C: Exposição das texturas finais, com destaque exclusivo para a amostra 3 (à direita), que logrou atingir a consistência de pudim. D: Registro após 30 minutos, evidenciando a uniformidade cromática e a perda de estabilidade estrutural em todas as amostras analisadas.

Inadequação da Embalagem: O sistema de vedação da embalagem impossibilita a abertura manual, exigindo o emprego de instrumentos auxiliares, conforme evidenciado nas Figuras 2.

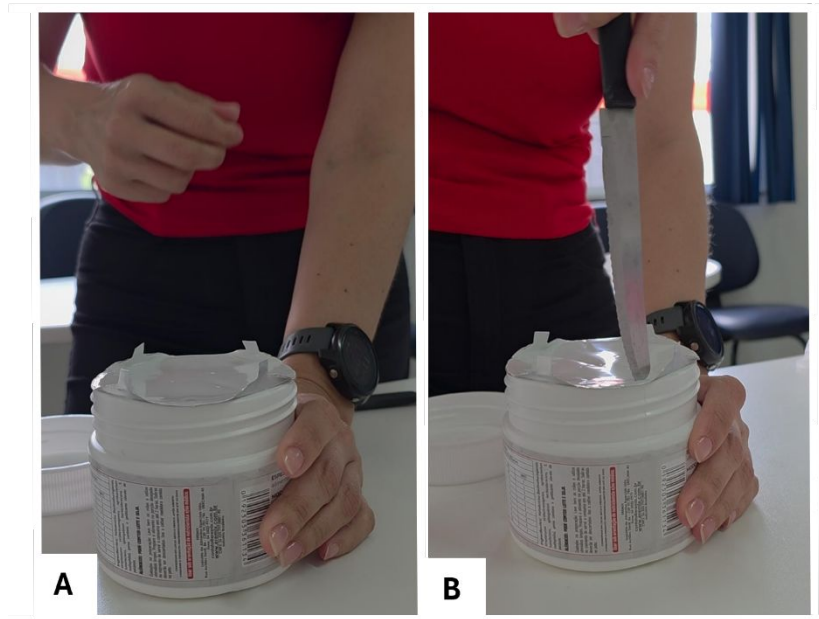


Figura 2- A- Figura A: Fase inicial do processo de abertura do invólucro com detalhamento da manipulação do lacre de segurança, com ênfase na elevação total das abas de vedação. B Demonstração da necessidade de emprego de instrumento auxiliar (utensílio) para a efetiva abertura da embalagem

ITEM 27 - FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 1 ANO fórmula nutricional infantil em pó desenvolvida para crianças a partir de 1 ano à base de proteína lácteas intactas, isenta de sacarose e glúten. composta de proteína animal como fonte protéica. com adição de dha e ara, vitaminas, ferro e prebióticos. fórmula indicada para crianças de primeira infância 1 a 3 anos. apresentação: em lata com no mínimo 400g, hermeticamente fechada e com colher medidora. marcas sugeridas: aptamil 3, nanlac ou similar em qualidade. Apresentar catálogo e ficha técnica.

Resultado APROVADO. O item atende integralmente aos requisitos técnicos e funcionais previstos no descritivo, conforme validado por meio de análise física da amostra e conferência da ficha técnica do fabricante.

Item 39 - MÓDULO FIBRAS, PÓ módulo de fibras em pó para nutrição, à base de mix de fibras solúveis e insolúveis (60% fibras solúveis e 40% fibras

insolúveis). produto isento de sabor e odor. com fácil solubilidade. apresentação: lata com no mínimo 200 gramas. marca sugerida: fiberfor ou similar em qualidade. apresentar catalogo ou ficha técnica no pregão.

Resultado: APROVADO

Conclusão: Mediante análise técnica da amostra e da respectiva ficha documental, constatou-se a plena conformidade do item com as especificações contidas no descritivo editalício.

Item 48 - SUPLEMENTO NUTRICIONAL HIPERPROTEICO EM PÓ SEM SABOR. suplemento nutricional oral em pó, nutricionalmente completo, hiperproteico. isento de lactose, sacarose e glúten. Sem sabor. distribuição energética: 29 a 35% de proteínas, 35 a 48% de carboidratos, 23 a 31% de lipídios. embalagem com colher-medida. apresentação: lata com no mínimo 350 gramas. marcas sugeridas: nutren senior sem lactose/ nutridrink protein sem sabor ou similar em qualidade. Apresentar catálogo ou ficha técnica no pregão.

Resultado: Reprovado

Amostras do suplemento foram submetidas a diferentes gradientes de temperatura (15°C, 25°C e 65°C) e meios de diluição (água e suco de maracujá industrializado).

Para a matriz de suco, seguiu-se estritamente a proporção indicada pelo fabricante, sendo esse submetido apenas em temperatura ambiente.

O monitoramento das amostras foi realizado nos tempos T0, T30 e T60 minutos após a homogeneização, visando observar possíveis alterações físico-químicas ou sensoriais."

Análise de Solubilidade e Estabilidade: Verificou-se a solubilização incompleta em todas as amostras testadas, com a persistente formação de grumos. No tempo inicial (T0), a amostra submetida a 25°C apresentou o melhor índice de homogeneização; contudo, as demais demonstraram imediata sedimentação de sólidos

no fundo do recipiente. Observou-se instabilidade progressiva da suspensão: após 30 minutos, iniciou-se a dissociação de fases, culminando, aos 60 minutos, em acentuada decantação e aderência de partículas às paredes do recipiente.

Aspectos Visuais e Sensoriais: Quanto à coloração, a diluição em água resultou em aspecto leitoso característico. Na matriz de suco, houve alteração cromática e resultado insatisfatório, com total separação de partículas (parte em flotação no menisco e parte decantada). No que tange à palatabilidade, o suplemento manifestou perfil gustativo acentuado e desfavorável, apresentando textura arenosa (sensação de pó) em todas as amostras. Tais características podem comprometer severamente a adesão do paciente ao tratamento. O aroma foi classificado como intenso e atípico, com alta difusão no ambiente de preparo.

Em análise ao produto solicitado, constatou-se a inexistência da colher medidora discriminada no edital/descritivo. Tal fato configura descumprimento dos requisitos técnicos estabelecidos. Salientamos que a presença do medidor é vital para assegurar o equilíbrio posológico e evitar desperdícios, garantindo o uso racional dos recursos destinados aos pacientes da rede pública

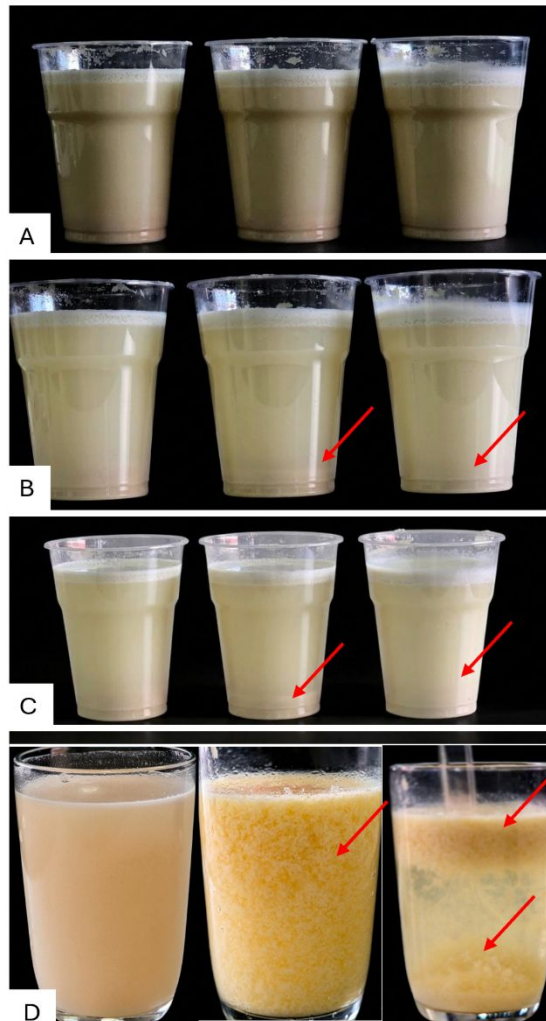


Figura 1. A- C: Amostras de água mineral (da esquerda para a direita): 15°C, 25°C, 65°C seguidas pela Amostra D (água com adição de suco) à 25°C. Evidência utilizada para conferência de solubilidade e estabilidade. Registro destinado à conferência da estabilidade e dispersão do produto conforme indicação do fabricante.

Maysa Crivellaro Barbosa Rudge de Brito
Nutricionista