

LAUDO FINAL & ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS

FINAL REPORT & ORGANOLEPTIC ANALYSES

TESTE PILOTO BIOTIP

(Favor emitir este Laudo em Papel Timbrado da sua Empresa – Este é um modelo sendo facultado ao cliente fazer adaptações)

Empresa(*Company*)

Data (*Date*)

Responsável pelo
Teste (*Responsible
for the test*)

Cargo (*Job Position*)

PARÂMETROS	CLASSE A	CLASSE B	CLASSE C
Quantidade Total de Repetições <i>Total Number of Repetitions</i>			
Quantidade de Repetições com Análises Organolépticas <i>Repetitions with Organoleptic Analysis</i>			
Cor- Color (*) Veja recomendação abaixo			
Textura – Texture (*) Veja recomendação abaixo			
Odor – Odor (*) Veja recomendação abaixo			

(*) Variáveis das Análises Organolépticas

Cor – Registre no relatório a informação mais adequada para a sua análise, em **cada uma das classes indicando o percentual das amostras**

- **Cor ideal para proteína fresca** - *Ideal color for fresh protein*
- **Cor indicando processo de oxidação** - *Color indicating oxidation process*
- **Cor escura indicando um processo de deterioração** - *Dark color indicating a deterioration process*
- **Cor de proteína envelhecida, deteriorada** - *Aged, deteriorated protein color*

Odor – Registre no relatório a informação mais adequada para a sua análise, em **cada uma das classes indicando o percentual das amostras**

- **Odor Rançoso (desagradável)** - *Rancid (unpleasant)*
- **Odor Putrefato** - *Putrid*
- **Odor Amoniacal (cheiro forte de amônia)** - *Ammoniacal (strong ammonia smell)*

Textura - Registre no relatório a informação mais adequada para a sua análise, em **cada uma das classes indicando o percentual das amostras**

Textura Muito elástica - *Very elastic*

Textura Moderadamente elástica - *Moderately elastic*

Textura Dura - *Hard*

Resumo - Summary

Baseado na performance do Sensor Biotip, faça um resumo de suas considerações e observações - *(Based on the performance of the Biotip Sensor, make a summary of your considerations and observations)* - **Se possível em torno de 10 linhas ou mais.**

Avaliação Final

A BIOTIP agradece muito a sua participação no Teste Piloto. Para nós, é relevante obter suas respostas para as questões abaixo, deixando claro que **NÃO** há nenhuma obrigatoriedade ou compromisso comercial. **É apenas uma pesquisa de tendências.**

1. Considerando os resultados do teste, você acredita que a empresa teria **interesse em comprar** o Sensor, evidentemente em condições comerciais adequadas?

SIM

Quais são os motivos que você compraria (pode escolher mais de um):

- a) É um recurso que eu acredito pode minimizar perdas para a minha empresa
- b) Assegura uma rastreabilidade das condições dos produtos, desde a origem (embarque) até a entrega no meu cliente
- c) É um sensor que reforça o controle de qualidade e segurança alimentar
- d) Acredito que é um diferencial para a minha marca / produtos
- e) Outros – explique por favor

NÃO

Explique os motivos

2. Em que tipo de produto (corte) você optaria em usar o Sensor?

- a) Em todos os produtos / cortes
- b) Somente na linha PREMIUM
- c) Outros – explique por favor

3. Considerando os produtos escolhidos, qual é o **volume mensal** de processamento (em unidades – cortes) **não** em quilogramas – por exemplo, 10.000 unidades mensais

4. **Pergunta Opcional:** na sua percepção qual é o valor máximo unitário (em reais) que cada sensor deveria ter para ser atrativo?

Assinatura / Signature