



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
Relatório de Comprovante de Abertura de Processos

Página 1 / 1
Página 1
Data: 13/03/2023

Filtros aplicados ao relatório

Número do processo: 0000581/2023

Número do processo:	0000581/2023	Número único:	8X0.TO9.586-87
Solicitação:	37 - LICITAÇÃO	Número do protocolo:	13105
Número do documento:			
Requerente:	3324316 - ZEZ ALIMENTOS E VESTUARIO LTDA	CPF/CNPJ do requerente:	44.481.360/0001-28
Beneficiário:		CPF/CNPJ do beneficiário:	
Endereço:	Nº 112 - 88200-000	Bairro:	
Complemento:		Município:	Tijucas - SC
Loteamento:	Condomínio:	Fax:	
Telefone:	Celular: (48) 9991-3505	Notificado por:	E-mail
E-mail:	societario@fenixcontabilidade.net		
Local da protocolização:	001.000.000 - PROTOCOLO		
Localização atual:	001.000.000 - PROTOCOLO		
Org. de destino:			
Protocolado por:	PROTOCOLO NOVA TRENTO	Atualmente com:	PROTOCOLO NOVA TRENTO
Situação:	Não analisado	Em trâmite:	Não
		Procedência:	Interna
		Prioridade:	Normal
Protocolado em:	13/03/2023 12:15	Previsto para:	
		Concluído em:	
Súmula:			

CONSULTE O SEU PROCESSO: <https://protocolo.cloud.betha.com.br/>

Observação:

PROTOCOLO NOVA TRENTO
(Protocolado por)


ZEZ ALIMENTOS E VESTUARIO LTDA
(Requerente)

Hora: 12:15:07



RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 593/2023

Data de Entrada: 24/02/2023

Nome do Produto: **CAFÉ JURERÉ TRADICIONAL**

Data de Fabricação: 13/02/2023

Data de Vencimento: 12/02/2025

Marca: JURERÉ

Temp. do Rec.da Amostra: 20°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 01.2023

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 500,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: a vácuo

Fabricante: JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Solicitante: JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Responsável: JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Av./Rua: Augusto Bayer, 600

Complemento: Fundos

Bairro: Praça

CEP: 88200000

Cidade: Tijucas

UF: SC

CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46

Inscrição Estadual: 252947649

Observações Gerais:

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 03/03/2023

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 03/03/2023

ROTULAGEM / EMBALAGEM

Analista: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Rótulo (completo)

De acordo com a legislação em vigor.(*)

Metodologia(s):

(*)BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA - Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022. Rotulagem de Alimentos Embalados, Brasília - DF: D. O U de 06/07/2022.

BRASIL, ANVISA - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. Rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 09/10/2020.

BRASIL. ANVISA - Instrução Normativa - IN nº 75 de 08 de outubro de 2020, Instrução Normativa que estabelece os requisitos técnicos da rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 09/10/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA - Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória os principais alimentos que causam alergias alimentares.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento - MAPA - Instrução Normativa- IN nº 22 de 24/11/2005 . Rotulagem , Brasília - DF. DOU 25/11/2005.

BRASIL. Ministério da Saúde, Lei 10.674, de 16/05/2003.

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO - Conteúdo líquido dos produtos pré - medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.



RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 593/2023

Data de Entrada: 24/02/2023

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O rótulo apresenta informações necessárias para atender os requisitos da Resolução - RDC nº 727 de 1º de julho de 2022, assim como as demais legislações vigentes.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 3 de Março de 2023

EVANILDA

TEIXEIRA:243820609
82

Assinado de forma digital por
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982
Dados: 2023.03.03 10:25:08 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 9820.020 2359.300 0240.296

Documento Nº GQ-POP 001-7.8	Revisão 00	Data de Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
--------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



Relatório de Ensaio 4300/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

Data de Publicação: 02/03/2023 14:46

Cliente: Jurerê Café Comércio de Alimentos LTDA	CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46
Contato: Micheli Poli Silva	Telefone: 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 13/02/2023 11:30	Data Recebimento: 14/02/2023 11:07
Temperatura da Amostra na Coleta: Ambiente°C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 13/02/2023 00:00
Data de Validade: 12/02/2025 00:00	Lote: 01/2023
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Marca / Fabricante: Café Jurerê - JJ Matos Industrias de Café LTDA
Importador / Alfândega: _	Processo de Importação: _

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Arsênio	< 0,8	mg/kg	-	0,8	-	ABNT NBR 10005:2004, ABNT NBR 10006:2004, CONSEMA 026:2013, EPA 200.2:1994, SMWW, 23ª Edição, Método 3120 B, POP 371, POP 372	28/02/2023
Cádmio	< 0,1	mg/kg	-	0,1	-	ABNT NBR 10005:2004, ABNT NBR 10006:2004, CONSEMA 026:2013, EPA 200.2:1994, SMWW, 23ª Edição, Método 3120 B, POP 371, POP 372	28/02/2023
Chumbo	< 1,0	mg/kg	-	1,0	-	ABNT NBR 10005:2004, ABNT NBR 10006:2004, CONSEMA 026:2013, EPA 200.2:1994, SMWW, 23ª Edição, Método 3120 B, POP 371, POP 372	28/02/2023

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.

PI: Presença de Interferentes

Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.

Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

As amostras analisadas contemplam as seguintes legislações:

- Portaria SDA 570/2022 MAPA;
- Resolução RDC 623/2022;
- Resolução RDC 722/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 160/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 724/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 161/2022 ANVISA;



Relatório de Ensaio 4300/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

- Resolução RDC 727/2022 ANVISA.


Patricia da Silva Crispim
Gerente de Processos

Signatário(a) Autorizado(a)



Relatório de Ensaio 4297/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

Data de Publicação: 01/03/2023 13:59

Cliente: Jurerê Caffé Comércio de Alimentos LTDA	CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46
Contato: Michel Polli Silva	Telefone: 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 13/02/2023 11:30	Data Recebimento: 14/02/2023 10:58
Temperatura da Amostra na Coleta: Ambiente °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 13/02/2023 00:00
Data de Validade: 12/02/2025 00:00	Lote: 01/2023
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Marca / Fabricante: Café Jurerê - JJ Matos Industrias de Café LTDA
Importador / Alfândega: _	Processo de Importação: _

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Ocratoxina A	< 10	µg/kg	10	10	-	AOAC, Association of official analytical chemistry. Official methods of analysis. AOAC-R1 - Enzima imune assay "sandwich" Mendez method.	18/02/2023

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.

PI: Presença de Interferentes

Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.

Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

As amostras analisadas contemplam as seguintes legislações:

- Portaria SDA 570/2022 MAPA;
- Resolução RDC 623/2022;
- Resolução RDC 722/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 160/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 724/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 161/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 727/2022 ANVISA.

Andreas M. Boebel
CEO Zinia Ensaios Laboratoriais

Signatário(a) Autorizado(a)



Relatório de Ensaio 4304/2023.1

Este relatório de ensaio cancela e substitui o relatório 4304/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

Data de Publicação: 23/02/2023 14:50

Ciente: Jurerê Caffé Comércio de Alimentos LTDA	CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46
Contato: Michelí Poli Silva	Telefone: 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 13/02/2023 11:30	Data Recabimento: 14/02/2023 11:26
Temperatura da Amostra na Coleta: Ambiente°C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 13/02/2023 00:00
Data de Validade: 12/02/2025 00:00	Lote: 01/2023
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Marca / Fabricante: Café Jurerê - JJ Matos Industrias de Café LTDA
Importador / Alfândega: _	Processo de Importação: _

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - Resolução RDC nº 623 de 09 de Março de 2022 - Café Torrado e Moído	Data do Ensaio
Elementos Histológicos Estranhos ao Produto	Ausência de estruturas anormais na amostra analisada	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	22/02/2023
Elementos Histológicos da Composição	Características uniformes e peculiares de grãos de café	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Característico para Composição	22/02/2023
Matéria Estranha Macroscópica	Ausência de Matéria Estranha Macroscópica divergente da característica do produto	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	22/02/2023
Matéria Estranha Microscópica	Ausência de Matéria Estranha Microscópica .	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	22/02/2023
Total de Impurezas (Casca, Paus e Sedimento)	< 1 (Ausência)	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Característico do Produto	22/02/2023

ANVISA - Resolução RDC nº 623 de 09 de Março de 2022 - Café Torrado e Moído: Microscopia e Macroscopia

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.

PI: Presença de Interferentes

Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja < 10, considera-se como Ausência.

Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.

A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.

Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.

Para o(s) ensaio(s) que possuem limite de quantificação (LQ) superior ao valor máximo permitido (VMP) pela legislação comparativa, o(s) resultado(s) tornam-se inconclusivos.

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

4304/2023.1 - Emenda ao Relatório de Ensaio 4304/2023.0 emitido em 23/02/2023 10:40, foi revisado no item especificações, incluir e foi reemitido na data 23/02/2023 11:50

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.



Relatório de Ensaio 4304/2023.1

Este relatório de ensaio cancela e substitui o relatório 4304/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

As amostras analisadas contemplam as seguintes legislações:

- Portaria SDA 570/2022 MAPA;
- Resolução RDC 623/2022;
- Resolução RDC 722/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 160/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 724/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 161/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 727/2022 ANVISA.

Embalagem e Rotulagem:

Embalagem: Íntegra, sem rasgos ou perfurações, vacuo consistente envolta de embalagem original selada.

Rotulagem: De acordo com as legislações em vigor (RDC n° 360, de 23 de Dezembro de 2003 da ANVISA e Portaria INMETRO n°157 de 19 de Agosto de 2022).

Andreas M. Boebel
CEO Zinia Ensaios Laboratoriais

Signatário(a) Autorizado(a)



Relatório de Ensaio 4301/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

Data de Publicação: 06/03/2023 16:22

Ciente: Jurerê Café Comércio de Alimentos LTDA	CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46
Contato: Michel Poli Silva	Telefone: 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 13/02/2023 11:30	Data Recebimento: 14/02/2023 11:15
Temperatura da Amostra na Coleta: Ambiente°C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 13/02/2023 00:00
Data de Validade: 12/02/2025 00:00	Lote: 01/2023
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Marca / Fabricante: Café Jurerê - JJ Matos Industrias de Café LTDA
Importador / Afândega: _	Processo de Importação: _

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Extrato Aquoso	17,2	%	-	0,5	-	IAL_2008	15/02/2023
Umidade e Substâncias Voláteis	4,5	%	-	3,0	0,1	ISO 1442:1997	15/02/2023

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Caféina	2,23	g/100g	-	-	-	IAL, 266/IV/2005	01/03/2023

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.

PI: Presença de Interferentes

Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.

Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial desta Relatório de Ensaio.

As amostras analisadas contemplam as seguintes legislações:

- Portaria SDA 570/2022 MAPA;
- Resolução RDC 623/2022;
- Resolução RDC 722/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 160/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 724/2022 ANVISA;
- Instrução Normativa 161/2022 ANVISA;
- Resolução RDC 727/2022 ANVISA.

Embalagem e Rotulagem:

Embalagem: Inteira, sem rasgos ou perfurações, vacuo consistente envolta de embalagem original selada.



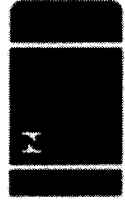
Relatório de Ensaio 4301/2023.0

Proposta Comercial: PC677/2023.1

Rotulagem: De acordo com as legislações em vigor (RDC n° 360, de 23 de Dezembro de 2003 da ANVISA e Portaria INMETRO n°157 de 19 de Agosto de 2022.

Andreas M. Boebel
CEO Zinia Ensaio Laboratoriais

Signatário(a) Autorizado(a)



Relatório de Ensaio 4305/2023.0.A

Proposta Comercial: PC677/2023.1

Data de Publicação: 21/02/2023 10:16

Cliente: Jurerê Café Comércio de Alimentos LTDA	CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46
Contato: Michele Poli Silva	Telefone: 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 13/02/2023 11:30	Data Recebimento: 14/02/2023 11:30
Temperatura da Amostra na Coleta: Ambiente°C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 13/02/2023 00:00
Data de Validade: 12/02/2025 00:00	Lote: 01/2023
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Marca / Fabricante: Café Jurerê - JJ Matos Industrias de Café LTDA
Importador / Alfândega: _	Processo de Importação: _

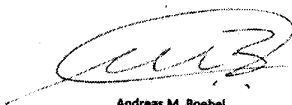
Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B	Data do Ensaio
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	Máx. 100 UFC/g	14/02/2023
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	Ausência em 25 g	14/02/2023

ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B: Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes.

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme **Instrução Normativa nº 161 de 1 de Julho de 2022**.

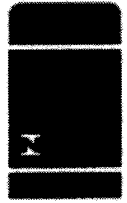
Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.
 PI: Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.
 Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.
 Para o(s) ensaio(s) que possuírem limite de quantificação (LQ) superior ao valor máximo permitido (VMP) pela legislação comparativa, o(s) resultado(s) tornam-se inconclusivos.
 A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.



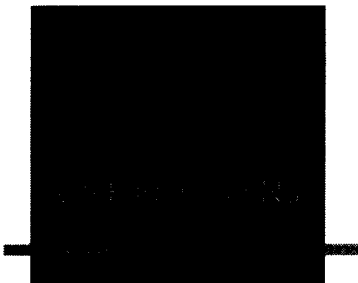
Andreas M. Boebel
CEO Zinia Ensaíes Laboratoriais

Signatário(a) Autorizado(a)



Relatório de Ensaio 4305/2023.0.A

Proposta Comercial: PC677/2023.1



LAUDO 176/22 CONTRA PROVA

EMPRESA: Jurere Café Comercio de Alimentos Ltda

DATA DE ENTRADA DA AMOSTRA: 01/09/2022

DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE: 11/09/2022

DATA DE EMISSÃO: 13/09/2022

PROPOSTA: 1075/22

OBJETIVO DO ENSAIO: Avaliação Sensorial e Física

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

A amostra recebida de café Torrado e Moído, marca Café Jurerê Tradicional, 2 unidades com 500g, à vácuo, fabricação Não informado, validade 23/08/24, lote 07/2022, identificado pelo laboratório com código 656.

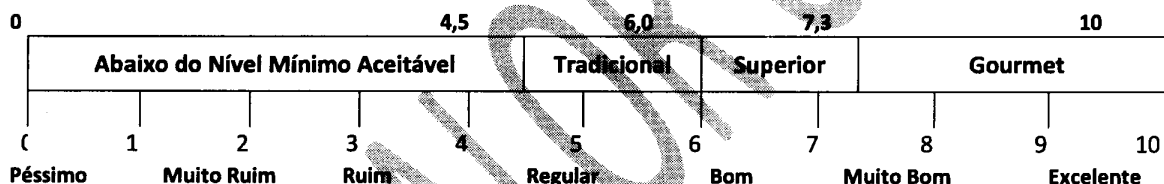
2. METODOLOGIAS

2.1. ANÁLISE SENSORIAL

A avaliação sensorial descritiva da amostra do café foi realizada de forma monádica em cabines individuais, utilizando a ferramenta de pesquisa "Online Pesquisa" para coleta de dados sendo que amostra codificada por 3 dígitos aleatórios foi avaliada juntamente com uma referência de qualidade sensorial da categoria "Superior". Os 4 avaliadores selecionados e treinados, em procedimento tradicional de prova de xícara (sorver/ degustar/ descartar), avaliaram o conjunto dos atributos como fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo (Lingle, 2011) com avaliação da qualidade global da bebida do café utilizando uma escala de 0 a 10.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, foi utilizado o sistema de classificação constante nas Normas Técnicas de Padrões Mínimos de Qualidade para café Torrado em Grão e Torrado e Moído com a seguinte escala de qualidade global:

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ



A Qualidade Global (QG) da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

Cafés Gourmet (conforme SAA-31 de 2007)	$7,3 \leq QG \leq 10,0$
Cafés Superiores (conforme SAA-30 de 2007)	$6,0 \leq QG < 7,3$
Cafés Tradicionais (conforme SAA 19 de 2010)	$4,5 \leq QG < 6,0$

2.1.1. PREPARO DA BEBIDA

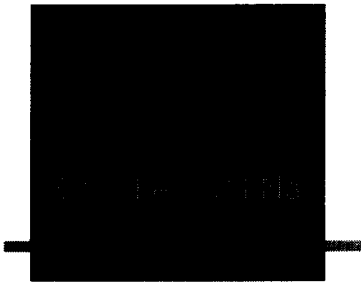
Preparo de cafés filtrados

O café torrado e moído foi preparado por percolação, com o uso de filtro de papel, cuja proporção foi de 100g de pó de café para 1 litro de água filtrada.

2.2. ANÁLISE FÍSICA – PONTO DE TORRA

A avaliação do ponto de torra do café foi realizada utilizando-se um equipamento de leitura de ponto de torração Capsure™ (X-RITE/PANTONE) ou a partir da comparação visual, por 2 técnicos treinados, com discos padrões do Sistema Agtron®/ SCAA Roast Classification Color Disk, conforme tabela abaixo.

Nº DISCO DE AGTRON	25	35	45	55	65	75	85	95
CLASSIFICAÇÃO	Muito Escuro	Escuro	Moderadamente Escuro	Médio	Médio Claro	Moderadamente Claro	Claro	Muito Claro



3. RESULTADOS

3.1. ANÁLISE SENSORIAL

Os dados da Tabela 1 e Figura 1 mostram valores dos atributos sensoriais para a amostra avaliada. No quadro 1 os comentários dos provadores.

Tabela 1 – Média das avaliações dos atributos para a amostra avaliada.

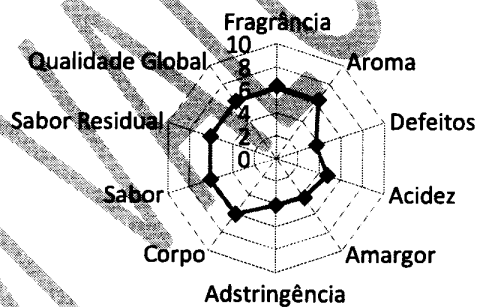
Atributos	Resultado
Fragrância	6,3
Aroma	6,3
Defeitos	3,7
Acidez	4,8
Amargor	4,3
Sabor	4,1
Sabor Residual	6,1
Adstringência	6,1
Corpo	6,1
Qualidade Global	6,1

Quadro 1 – Comentários dos provadores.

Encorpado, caramelo, queimado. Aftertaste de especiarias, fundo de verdes, castanhas regular.

Figura 1. Perfil sensorial da amostra avaliada.

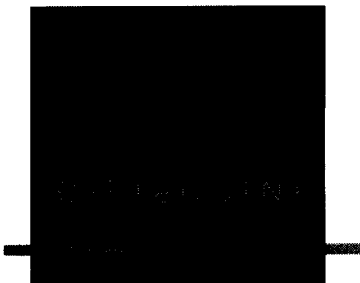
Perfil Sensorial 176/22 CONTRA PROVA



3.2. ANÁLISE FÍSICA – PONTO DE TORRAÇÃO

CAPSURE™	Nº DISCO DE AGTRON	CLASSIFICAÇÃO
56,25	55	médio

De acordo com os resultados obtidos na Análise Sensorial mostrados no quadro Avaliação de Qualidade Global, Avaliação Segmentada de Qualidade e Figura 1, a amostra apresentou nota para Qualidade Global 6,1. Os dados da Análise Física, mostra o ponto de torra da amostra, disco Agtron nº 55, que corresponde à "Médio". Conforme dados obtidos nas análises descritas acima e Resoluções SAA-SP, permite-se classificar a amostra como café de qualidade "Superior".



4. LITERATURA E REFERÊNCIAS NORMATIVAS

- MEILGARD, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 5th ed. Florida. CRC Press, Inc. 2016.
- STAUB, C. **Agtron/SCAA Roast Classification: Color Disk System**. 2010, 9p. Nota Técnica.
- STONE, H & SIDEL, JL. **Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- LINGLE, T. **The Coffee Cupper's Handbook – SCAA**. 4th ed. Long Beach, California. 2011.
- LINGLE, T. **The Basics of Cupping Coffee**. 3th. Long Beach, California: SCAA, 2003. 44p.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria n.º 277, de 22 de Setembro de 2005** - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva – Mate e Produtos Solúveis. D.O.U. Poder Executivo, 23/09/2005.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 30 de 22-6-2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 31 de 22-6-2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento – SAA. **Resolução SAA -19, de 05 de Abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 120 (667), 09/04/2010.

5. OBSERVAÇÕES

O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.

Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.

Este laudo/relatório só tem valor oficial quando impresso em papel timbrado do laboratório, com assinaturas ou rubricas em todas as páginas. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.


Camila Arcanjo
Responsável Técnica
CRQ 04464361