

## Cliente

**Razão Social:** MFParis Indústria de Alimentos Ltda - **CNPJ:** 26855558000142**Endereço:** Rua Beta, 378 - - Vila Paris - Contagem/MG - 32372-090

## Dados da amostra

<b>Amostra:</b>	Café torrado e moído	<b>Contrato:</b>	00000359/2026
<b>Descrição adicional:</b>	-	<b>Referência:</b>	OS00602/2026 - AM00001616/2026
<b>Plano de amostragem:</b>	PA06947	<b>Data/Hora amostragem:</b>	06/03/2026 13:00
<b>Responsável pela amostragem:</b>	Cliente	<b>Data/Hora entrada laboratório:</b>	09/03/2026 10:55
<b>Coletador laboratório:</b>	Não	<b>Data início análise:</b>	18/03/2026
<b>Marca:</b>	Café Villa Rica Superior	<b>Embalagem:</b>	Vácuo
<b>Conteúdo:</b>	500g	<b>Data fabricação:</b>	06/03/2026
<b>Data validade:</b>	06/03/2028	<b>Lote:</b>	2326

## Resultado

Análise	Método	Sensorial	Resultado	Unidade	VMP
Avaliação da qualidade global	POP SE 001		7,1	-	Mín, 4,5

## Legenda

**VMP:** Valor Máximo Permitido | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | Laboratório(s) subcontratado(s) <sup>A</sup> PRC 279.01 | <sup>B</sup> CRL 0889 | <sup>C</sup> CRL 1410

## Legislação de referência

Portaria nº 570, de 09 de maio de 2022 - Mapa/SDA ;

## Declaração de conformidade

Parâmetro(s) satisfatório(s), de acordo com a **Portaria nº 570/2022 - MAPA/SDA**

## Observações e informações adicionais

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; a regra de decisão adotada pelo laboratório Nugap na declaração de conformidade não leva em consideração a incerteza de medição.

Observações referentes a amostra: -

Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

Belo Horizonte, 18 de Março de 2026

Responsável técnica  
Dra. Gisélia Campos  
CRFMG - 15066

Anexo I - Análise Sensorial

**Método:** O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, utilizando escala de 0 a 10 pontos para avaliação dos atributos. A amostra é preparada por percolação, utilizando-se filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92°C – Howell (1998). A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais e Portaria nº 570 de 09/05/2022 Mapa/SDA. A Qualidade Global do café é representada pelas seguintes categorias de qualidade:

**Fora de tipo/Não recomendável para fornecimento** - 0,0 a 4,4

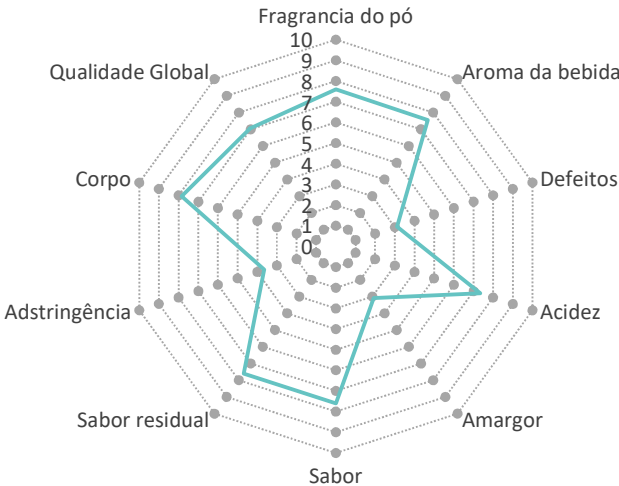
**Tradicional** - 4,5 a 5,9

**Superior** - 6,0 a 7,2

**Gourmet** - 7,3 a 10

Os valores apresentados na tabela representam a média e o desvio padrão de cada atributo. A figura ao lado demonstra o perfil sensorial obtido na análise.

Atributo	Resultado	
Fragrância do pó	7,6	(0,1)
Aroma da bebida	7,6	(0,2)
Defeitos	3,1	(0,1)
Acidez	7,4	(0,1)
Amargor	3,1	(0,1)
Sabor	7,6	(0,1)
Sabor residual	7,6	(0,1)
Adstringência	3,7	(0,1)
Corpo	7,9	(0,2)
Qualidade Global	7,1	(0,0)
Categoria	Superior	



Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra analisada foi possível enquadrar como Tipo Único na categoria Superior - Bebida Dura.

Referências bibliográficas

- 1. Lingle, T. The Coffee Cupper’s Handbook – SCAA. Long Beach, California (2001);
- 2. Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques London CRC Press, Inc. (1987);
- 3. STONE, H & SIDEL,JL. Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, London (1985).

Referências normativas

- 1. Resolução SAA - 19, de 05 de abril de 2010 – Governo do estado de São Paulo;
- 2. Resolução SAA - 28, de 01 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
- 3. Resolução SAA - 30, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
- 4. Resolução SAA - 31, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
- 5. Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses nº 028, de 21 de setembro de 2018 – Governo do estado de Minas Gerais;
- 6. Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022 - Mapa/SDA.

Cliente

Razão Social: MFParis Indústria de Alimentos Ltda - CNPJ: 26855558000142

Endereço: Rua Beta, 378 - - Vila Paris - Contagem/MG - 32372-090

Dados da amostra

Amostra:	Café torrado e moído	Contrato:	00000359/2026
Descrição adicional:	-	Referência:	OS00602/2026 - AM00001609/2026
Plano de amostragem:	PA06947	Data/Hora amostragem:	06/03/2026 13:00
Responsável pela amostragem:	Cliente	Data/Hora entrada laboratório:	09/03/2026 10:55
Coletador laboratório:	Não	Data início análise:	09/03/2026
Marca:	Café Villa Rica Superior	Embalagem:	Vácuo
Conteúdo:	500g	Data fabricação:	06/03/2026
Data validade:	06/03/2028	Lote:	2326

Resultado

Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP
Granulometria - Portaria SDA nº 570 - Mapa				
5 - Grau de moagem	POP FQ 036 <sup>3</sup>	Média	-	-
Microbiologia - RDC nº 724 e IN nº 161 - Anvisa - Amostra indicativa "m"				
Bolores e leveduras	AOAC 2018.02	<10	UFC/g	-
Escherichia coli	AOAC 070901	<10	UFC/g	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp	AOAC 080601	Ausência	P,A/25g	Ausência
Físico-química - Portaria SDA nº 570 - Mapa				
Cafeína	IAL 266/IV	1,78	%	Mín, 0,5
Extrato Aquoso	IAL 265/IV	30,17	%	Mín, 20
Ponto de torra	Agtron/SCAA	55 - Médio	SCAA#	-
Microscopia - RDC nº 623 - Anvisa				
Cinzas Insolúveis em HCL 10%	IAL 024/IV	<0,07	%	1,5
Microscopia - Portaria SDA nº 570 - Mapa				
Elementos estranhos	LOPEZ. F. C - 1974	Ausência	P,A	Ausência
Histologia	POP MCR 015	Predominantemente Coffea arabica com vestígios de Coffea canephora (conilon), não sendo visualizado nenhum elemento histológico estranho ao produto	P,A	-
Impurezas	LOPEZ. F. C - 1974	0,38	%	1,0
Mat. Estranhas (areia, pedras, torrões e demais sujidades)	POP FQ 013	0,0	%	-
Somatório de matérias estranhas e impurezas	N.A	0,4	%	1,0
Físico-Química				
Lipídios (Extrato Etéreo)	IAL 032/IV	11,70	%	-
Resíduo mineral fixo (Cinzas)	IAL 018/IV	4,57	%	-
Micotoxinas - RDC nº 722 e IN nº 160 - Anvisa				
Ocratoxina A	USDA-FGIS 2024-184	4,6	µg/kg	10
Físico-química - RDC nº 716 - Anvisa				
Umidade	IAL 012/IV	3,2	%	5,0

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | P.A: Presença.Ausência | N.A: Não aplicável | IAL: Instituto Adolfo Lutz | Laboratório(s) subcontratado(s) <sup>A</sup> PRC 279.01 | <sup>B</sup> CRL 0889 | <sup>C</sup> CRL 1410

Observações e informações adicionais

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; a regra de decisão adotada pelo laboratório Nugap na declaração de conformidade não leva em consideração a incerteza de medição.

Observações referentes a amostra: -

Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

**Belo Horizonte, 18 de Março de 2026**



Responsável técnica  
Dra. Giselia Campos  
CRFMG - 15066