



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0065-25	Data receb. amostra:	13/01/25	Data início análise:	14/01/25
-----------------	---------	----------------------	----------	----------------------	----------

Dados do Cliente

Cliente:	Odebrecht Comércio e Indústria de Café Ltda.
Endereço:	Rod. Carlos João Strass, km 05 PR-545 – Distrito de Warta – Londrina-PR

Dados da Amostra

Descrição da amostra:	Café torrado e moído – vácuo – 500 g	Nº da amostra (EXATTUS):	0028-25
Identificação da amostra pelo cliente:	Marca:	Dados do Fabricante	
-----	Odebrecht Superior	Fabricante:	Odebrecht Comércio e Indústria de Café Ltda.
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ: 78.597.150/0002-00
07/01/25	07/07/26	588	

Resultados analíticos

Parâmetro	Resultado	Limite de Tolerância **	Metodologia
Análise sensorial de café torrado e moído	Qualidade global	6,5 pontos	POP AS-103/rev01*
	Categoria	Superior	

Comentários/Observação

Responsável pela amostragem, colheita e envio da amostra: cliente

Tabela 1 - Avaliação segmentada dos atributos sensoriais

Atributo	Pontuação
Fragrância do pó	6,8
Aroma	6,6
Defeitos	4,0
Acidez	7,5
Amargor	5,0
Adstringência	4,5
Corpo	6,5
Sabor	6,6
Sabor residual	6,6
Qualidade Global	6,5
Comentários	Bebida dura, odor do pó e aroma da bebida intenso, acidez média, amargor moderado, pouca adstringência, corpo médio a encorpado

***Método:** amostra preparada de acordo com o procedimento AS-103: café torrado e moído preparado por percolação, com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50 g de pó de café para 0,5 L de água filtrada a 92°C.

A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se no sistema de classificação da Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010), que considera as seguintes categorias de qualidade global (QG):

QG < 4,5 pontos = fora de tipo/ não recomendável para fornecimento

QG >= 4,5 e < 6,0 pontos = categoria Tradicional / extra forte

QG >= 6,0 e < 7,3 pontos = categoria Superior

QG >= 7,3 e <= 10,0 pontos = categoria Gourmet

**Tolerância:

01 - Para conclusão quanto a qualidade e tipificação do produto baseou-se no padrão oficial de classificação do café torrado definido no **anexo III Portaria SDA nº 570-MAPA-09/05/2022**, que classifica o café em Tipo Único (qualidade global \geq 4,5 pontos) ou fora de tipo (qualidade global < 4,5 pontos).

Conforme dados obtidos nas análises descritas na tabela 1 permite-se classificar a amostra como
"Tipo Único" (Portaria nº 570 –MAPA) e categoria de qualidade **"Superior"**

Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada.

Responsável:	Data de emissão:
Leonardo Henrique A. Tavares Classificador REG. MAPA 6624	23/01/25
Margarete Maria de Azevedo Resp. Técnico CRF-MG: 7233	