

Cliente

Razão Social: Odebrecht Comércio e Indústria de Café Ltda - **CNPJ:** 78597150000200

Endereço: Rodovia Carlos João Strass , sn - km 05 - PR 545 - Distrito de Warta - Londrina/PR - 86105-000

Unidade: não consta

Dados da amostra			
Amostra:	Café torrado e moído	Contrato:	00000023/2024
Descrição adicional:	-	Referência:	OS00206/2024 - AM00000443/2024
Matriz amostra:	Alimento	Plano de amostragem:	PA01978
Responsável pela amostragem:	Cliente	Data/Hora coleta:	-
Coletador laboratório:	Não	Data/Hora entrada no laboratório:	19/02/2024 09:41
Marca:	Café Odebrecht Superior	Data início análise:	19/02/2024
Conteúdo:	500g	Embalagem:	Vácuo
Data validade:	09/08/2025	Data fabricação:	09/02/2024
		Lote:	584

Resultado					
Análise	Método	Sensorial	Resultado	Unidade	VMP
Avaliação da qualidade global ¹	POP SE 001		6,7	-	Mín, 4,5

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | ¹ Ensaio Reconhecido Pela Rede Metrológica de Minas Gerais de acordo com a **ISO/IEC 17025:2017** - PRC 549.01 | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | **SMEWW:** Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater | ^{In loco} Análise realizada in loco pelo responsável pela amostragem | Laboratório(s) subcontratado(s) ^A PRC 279.01 | ^B CRL 0889.

Legislação de referência

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

Conclusão

Parâmetro(s) satisfatório(s), de acordo com a **Portaria nº 570 - Mapa/SDA - Tipo Único**

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;

Observações referentes a amostra: -

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

Belo Horizonte, 01 de Março de 2024



Dra. Giselia Campos - Responsável Técnica
CRFMG - 15066

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

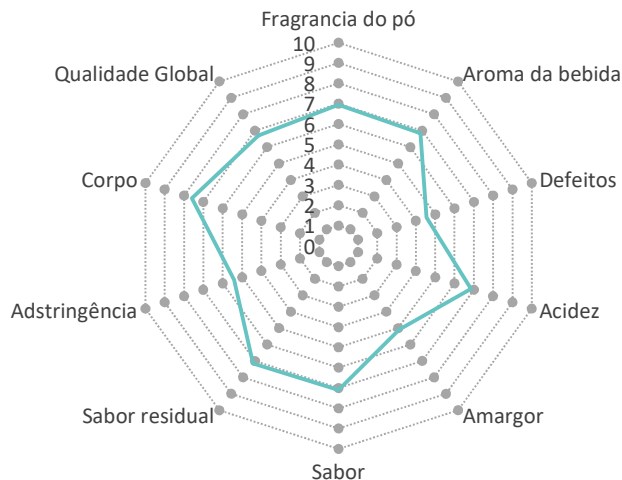
Tradicional - 4,5 a 5,9

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	7,0	(0,5)
Aroma da bebida	6,9	(0,5)
Defeitos	4,6	(0,7)
Acidez	6,9	(0,6)
Amargor	5,1	(1,1)
Sabor	7,1	(0,4)
Sabor residual	7,2	(0,4)
Adstringência	5,4	(0,5)
Corpo	7,6	(0,1)
Qualidade Global	6,7	(0,1)
Categoria	Superior	



Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra analisada foi possível tipificar na categoria Superior.

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.

Belo Horizonte, 1 de março de 2024



Dra. Giselia Campos - Responsável técnica
CRFMG - 15066