



EMPRESA NACIONAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISE LTDA

Credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para realizar a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, registrada no CGC/MAPA sob Nº DF 000068-0

CNPJ 37.997.194/0001-51 - Inscrição Estadual: 07.304.261/001-54

RUA QS 5 LOTE, 9B AVENIDA AREAL S/N TAGUATINGA CEP 71955-000

Telefones (61) 3356-0040 / (61) 3356-0055 E-mail: contato@encaldf.com.br

Acesse nosso Site: www.encaldf.com.br



RELATÓRIO DE ENSAIO

SÉRIE **A** Nº **06544**

Solicitante: **CAFE COLISEU LTDA**
Endereço: **R JOSE SIMAO MAGALHAES 06 BELVEDERE Ervália/MG**
CNPJ: **42.619.993/0001-24**
Interessado: **09.353.930/0001-01 - CLAMINAS CLASSIFICACAO E ANALISE VEGETAL EIRELI**
Produto: **CAFÉ** Marca: **CAFÉ COLISEU**
Lote: **003** Peso: **1,00 KG** Embalagem: **PACOTE 500G**
Fabricação: **N/C** Validade: **N/C** Data Início: **01/11/2023**
Amostra: **05510/2023** Recebimento: **01/11/2023** Temp. Recebimento: **26.8 °C**
Lacre: **N/I** Temperatura: **27.6 °C** Umidade: **38.00 %**

ANÁLISE MICROSCOPIA

Especificações dos serviços analíticos - PORTARIA SDA Nº 570, DE 9 DE MAIO DE 2022

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE IMPUREZAS

0,43 %

Método: Lopez, F. C. . (1974). Determinação do sedimento,
Valor de referência: Não possui valor de referência individual.

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE MATÉRIAS ESTRANHAS

0,00 %

Método: Lopez, F. C. . (1974). Determinação do sedimento,
Valor de referência: Não possui valor de referência individual.

SOMATÓRIO DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS (CASCA, PAUS, TORRÕES E AREIA)

0,43 %

Método: Lopez, F. C. . (1974). Determinação do sedimento,
Valor de referência: 0,00 à 1,00 - ÚNICO; 1,01 à 100,00 - DESCLASSIFICADO

ELEMENTOS ESTRANHOS (INDICATIVO DE FRAUDE)

AUSÊNCIA

Método: Lopez, F. C. . (1974). Determinação do sedimento,
Valor de referência: AUSÊNCIA - ÚNICO, PRESENÇA - DESCLASSIFICADO

FRAGMENTOS DE INSETOS INDICATIVOS DE FALHAS DAS BOAS PRÁTICAS 0

Método: AOAC
Valor de referência: 60 em 25g - ÚNICO, > 60 EM 25G - DESCLASSIFICADO

MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVAS DE RISCOS À SAÚDE HUMANA

AUSÊNCIA

Método: AOAC
Valor de referência: AUSÊNCIA - ÚNICO, PRESENÇA - DESCLASSIFICADO

O resultado tem valor restrito à amostra analisada.

Observações: Este laudo só poderá ser reproduzido por completo. Reprodução de partes requer aprovação escrita da ENCAL CEA-20339 - ORDEM DE SERVIÇO Nº 00830/2023 -VARIEDADE SUPERIOR. AMOSTRA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

DATA: 01/11/2023

GRAICE CRUZ
CRN/1 13243



Ministério do Meio Ambiente
Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
CADASTROS TÉCNICOS FEDERAIS
CERTIFICADO DE REGULARIDADE - CR



Registro n.º	Data da consulta:	CR emitido em:	CR válido até:
8107373	15/01/2024	15/01/2024	15/04/2024

Dados básicos:
CNPJ : 42.619.993/0001-24
Razão Social : CAFE COLISEU LTDA
Nome fantasia : CAFÉ COLISEU
Data de abertura : 07/07/2021

Endereço:
logradouro: R JOSE SIMAO MAGALHAES
N.º: 06 Complemento:
Bairro: BELVEDERE Município: ERVALIA
CEP: 36555-000 UF: MG

**Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras
e Utilizadoras de Recursos Ambientais – CTF/APP**

Código	Descrição
16-1	Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares

Conforme dados disponíveis na presente data, CERTIFICA-SE que a pessoa jurídica está em conformidade com as obrigações cadastrais e de prestação de informações ambientais sobre as atividades desenvolvidas sob controle e fiscalização do Ibama, por meio do CTF/APP.

O Certificado de Regularidade emitido pelo CTF/APP não desobriga a pessoa inscrita de obter licenças, autorizações, permissões, concessões, alvarás e demais documentos exigíveis por instituições federais, estaduais, distritais ou municipais para o exercício de suas atividades

O Certificado de Regularidade emitido pelo CTF/APP não habilita o transporte e produtos e subprodutos florestais e faunísticos.

Chave de autenticação	WTETR9HMR2SKRZJN
------------------------------	------------------



CT N.º 16/2023

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Declaro, a pedido da parte interessada, que a empresa **CAFÉ COLISEU LTDA**, CNPJ 42.619.993/0001-24, estabelecida na Rua José Simão Magalhães, 06, Bairro Belvedere, Ervália-MG, fornece à CÂMARA DOS DEPUTADOS, CNPJ 00.530.352/0001-59, satisfatoriamente, os produtos abaixo relacionados, tendo demonstrado capacidade técnica nos compromissos assumidos.

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

Entrega até o presente momento de 36.000 (trinta e seis mil) quilos de café em pó, categoria superior, num total de 48.000 (quarenta e oito mil) quilos até o final do contrato, conforme processo 747.990/2021 e contrato 112/2022, com vigência de 20/8/2022 a 19/8/2023.

A íntegra do contrato supracitado pode ser consultada por meio do QR-Code:



Lsps/

Brasília-DF, 23 de março de 2023.

LUCIANE RODRIGUES DE PAIVA FERREIRA
Diretora





CT N.º 51/2022

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Declaro, a pedido da parte interessada, que a empresa **CAFÉ COLISEU LTDA**, CNPJ 42.619.993/0001-24, estabelecida na Rua José Simão Magalhães, 06, Bairro Belvedere, Ervália-MG, fornece à CÂMARA DOS DEPUTADOS, CNPJ 00.530.352/0001-59, satisfatoriamente, os produtos abaixo relacionados, tendo demonstrado capacidade técnica nos compromissos assumidos.

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

Entrega única, até o presente momento, de 12.000 (doze mil) quilos de café em pó, categoria superior, num total de 48.000 (quarenta e oito mil) quilos até o final do contrato, conforme processo 747.990/2021 e contrato 112/2022, com vigência de 19/8/2022 a 20/8/2023.

A íntegra do contrato supracitado pode ser consultada por meio do QR-Code:



Lsps/

Brasília-DF, 26 de outubro de 2022.

LUCIANE RODRIGUES DE PAIVA FERREIRA
Diretora





CLAMINAS - CLASSIFICACAO E ANALISE VEGETAL LTDA

RUA AFONSINA FERREIRA GUERSONI, 60 - AP 201. PAO DE ACUCAR

CEP 37555-265. Pouso Alegre / MG

CNPJ 09.353.930/0001-01. Fone: (35) 3421-7717 / (35) 9 9864-7880. E-mail: contato@claminas.com.br

**LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL**

Nº Amostra Classificador CEA-20339	Nº Lote 003	Nº Laudo 12024	Nº Certificado
--	-----------------------	--------------------------	----------------

DADOS GERAIS

Produto: CAFE TORRADO E MOIDO	Data de Entrada: 01/11/2023
Cliente: CAFE COLISEU LTDA	Safra: 2023
CPF/CNPJ: 42.619.993/0001-24 Fone: (32) 3554-1251 E-mail: cafecoliseu@outlook.com	Nº Volumes: NÃO INFORMADO
Endereço: RUA JOSE SIMAO MAGALHAES, Nº 06	Peso Bruto: 1,00
Município: Ervália UF: MG	Peso Líquido: 1,00

DETALHAMENTO

Marca: CAFE COLISEU SUPERIOR	Espécie/Varietade:
Embalagem: PACOTES	Responsável pela Amostragem: THIAGO
Endereço Armazém: ERVALIA	Nº NF:
Forma de Acondicionamento: 500 GRAMAS	Meio de Transporte: Rodoviário
Lacre Interessado: X Meu Lacre: X	Lacre MAPA: X Lacre Revisão: X

LABORATÓRIO

Nome Laboratório: ENCAL - EMPRESA NACIONAL DE CLASSIFICACAO E ANALISE LTDA	Responsável: GRACE CRUZ
Nº Protocolo: A 06544 Data de Emissão: 01/11/2023	Sigla Cons. Reg.: CRN/1 Nº Cons. Reg.: 13243

DEFEITOS GRAVES

Índice	Defeito ou Índice	Peso Amostra	% ou Und	Enquadramento	
ELEMENTOS ESTRANHOS		0,000	100,00	0,000	UNICO
MATÉRIAS ESTRANHAS E OU IMPUREZAS		0,430	100,00	0,430	UNICO

OUTRAS INFORMAÇÕES

Índice	Defeito ou Índice	Peso Amostra	% ou Und	Enquadramento	
MATERIAS ESTRANHAS INDICATIVAS DE RISCOS A SAUDE HUMANA		0,000	100,00	0,000	
UMIDADE		2,250	100,00	2,250	UNICO
FRAGMENTOS DE INSETOS IND. DE FALHAS DAS BOAS PRATICAS		0,000	100,00	0,000	

CONCLUSÃO

Índice	Enquadramento
GRUPO	II - TORRADO E MOIDO
TIPO	UNICO
UMIDADE	2,25

OBSERVAÇÕES

ORDEM DE SERVIÇO Nº 00830/2023
Local: Pouso Alegre Data Emissão: 01/11/2023 Hora: 03:11
Classificador: WILLIAM FURTADO BARREIROS Reg. MA: 3374

Verifique a autenticidade deste documento acessando <http://claminas.com> e informe o código

ESSE DOCUMENTO FOI ASSINADO DIGITALMENTE POR **WILLIAM FURTADO BARREIROS**, CLASSIFICADOR DE CEREAIS, CGC/MAPA Nº 3374 EM 01/11/2023 DE ACORDO COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ICP - BRASIL (ART. 10 DA MP Nº 2200-2 de 24 DE AGOSTO DE 2002) E COM FUNDAMENTO NO ART. 6º DO DECRETO Nº 8.539 DE 06 DE OUTUBRO DE 2015.

E



Nº 912592-MB

Rev.: 001

Data e Hora de Entrada 27/02/2023 15:12

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU 011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO Setor QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra COLISEU 500G SUPERIOR Lote 0003

Dt.Fabricação 01/02/2023 Dt. Validade 01/07/2024

Obs "ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (912592) MOTIVO: ALTERACAO DA DATA DE VALIDADE – CONFORME SOLICITACAO DO CLIENTE"

CARACTERÍSTICAS DE MICROBIOLOGIA

	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI	IN161 Item 17B	
01-COLISEU 500G SUPERIOR	< 1,0 x 10 ¹ UFC/G	10 a 100 UFC/g
02-COLISEU 500G SUPERIOR	< 1,0 x 10 ¹ UFC/G	10 a 100 UFC/g
03-COLISEU 500G SUPERIOR	< 1,0 x 10 ¹ UFC/G	10 a 100 UFC/g
04-COLISEU 500G SUPERIOR	< 1,0 x 10 ¹ UFC/G	10 a 100 UFC/g
05-COLISEU 500G SUPERIOR	< 1,0 x 10 ¹ UFC/G	10 a 100 UFC/g

Metodologia AOAC 991.14 - Coliforms and Escherichia coli Counts in Foods, Dry Rehydratable Film

Conclusão do Ensaio: Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
DETECCAO DE SALMONELLA SPP	IN161 Item 17B	
01-COLISEU 500G SUPERIOR	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA EM 25G
02-COLISEU 500G SUPERIOR	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA EM 25G
03-COLISEU 500G SUPERIOR	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA EM 25G
04-COLISEU 500G SUPERIOR	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA EM 25G
05-COLISEU 500G SUPERIOR	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA EM 25G

Metodologia ISO 6579 Horizontal method for the detection of Salmonella spp

Conclusão do Ensaio: Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

O sinal ^ (circunflexo) indica calculo de potência.

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.
Ensaio = CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI - n = 5 - c = 2
Ensaio = DETECCAO DE SALMONELLA SPP - n = 5 - c = 0
n = número de amostras representativas
c = indicação do numero de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediaria

Referência

INSTRUCAO NORMATIVA, IN N.161 DE 01 DE JULHO DE 2022

São Paulo, 03 de Maio de 2023

Data da realização/final da análise 06 / 03 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

Alessandria Midori Takaesu
CRBio 54299/01-D



ALESSANDRIA MIDORI TAKAESU:21324246839
2023.05.03 17:50:24
Signer:
CN=ALESSANDRIA MIDORI TAKAESU:21324246839
C=BR
OuICP=Brasil
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB
Public key:
RSA/2048 bits



Nº 912593-MPS

Data e Hora de Entrada 27/02/2023 15:12

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU 011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO **Setor** QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra COLISEU 500G SUPERIOR **Lote** 0003

Dt.Fabricação 01/02/2023 **Dt. Validade** 01/07/2023

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) Metodologia RODRIGUES, R.M.M.S - INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 49-51, 1999	<1 %	-----	-----
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	10 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

DE ACORDO POR CONTER MATÉRIAS ESTRANHAS ABAIXO DOS LIMITES ESTABELECIDOS E POR NÃO CONTER OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVA DE RISCO A SAÚDE HUMANA E/OU FALHA DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

RESOLUCAO – RDC Nº 623, DE 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 03 de Março de 2023

Data da realização/final da análise 03 / 03 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

Alessandra Midori Takaeu
CRBio 54299/01-D



ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
2023.03.03 17:38:57
Signer:
CN=ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
C=BR
Ou=CP-Brasil
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB
Public key:
RSA/2048 bits



Nº 912593-MPS

Rev.: 001

Data e Hora de Entrada 27/02/2023 15:12

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU 011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO **Setor** QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra COLISEU 500G SUPERIOR **Lote** 0003

Dt.Fabricação 01/02/2023 **Dt. Validade** 01/07/2024

Obs "ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (912593) MOTIVO: ALTERACAO DA DATA DE VALIDADE – CONFORME SOLICITACAO DO CLIENTE"

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) Metodologia RODRIGUES, R.M.M.S - INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 49-51, 1999	<1 %	-----	-----
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	10 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

DE ACORDO POR CONTER MATÉRIAS ESTRANHAS ABAIXO DOS LIMITES ESTABELECIDOS E POR NÃO CONTER OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVA DE RISCO A SAÚDE HUMANA E/OU FALHA DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

RESOLUCAO – RDC Nº 623, DE 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 03 de Maio de 2023

Data da realização/final da análise 03 / 03 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

CRBio 54299/01-D



ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
2023.05.03 17:52:43
Signer:
CN=ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
C=BR
Ou=CP-Brasil
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB
Public key:
RSA-2048 bits

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924155 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI 500G PREMIUM SUPERIOR
Lote: 03
Obs: FABRICAÇÃO: 10/04/2023 VALIDADE: 10/09/2024

011194 loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

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

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924155 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI 500G PREMIUM SUPERIOR
Lote: 03
Obs: **FABRICAÇÃO:** 10/04/2023 **VALIDADE:** 10/09/2024

011194 loja 01

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,5	0,3
Aroma da bebida	6,5	0,3
Influência dos grãos defeituosos	4,9	0,5
Acidez da bebida	4,9	0,6
Amargor da bebida	5,0	0,4
Corpo da bebida	5,2	0,2
Adstringência da bebida	5,2	0,2
Sabor da bebida	5,0	0,3
Sabor residual da bebida	5,1	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,2	0,2

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924155 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI 500G PREMIUM SUPERIOR

011194 loja 01

Lote: 03
Obs: FABRICAÇÃO: 10/04/2023 VALIDADE: 10/09/2024

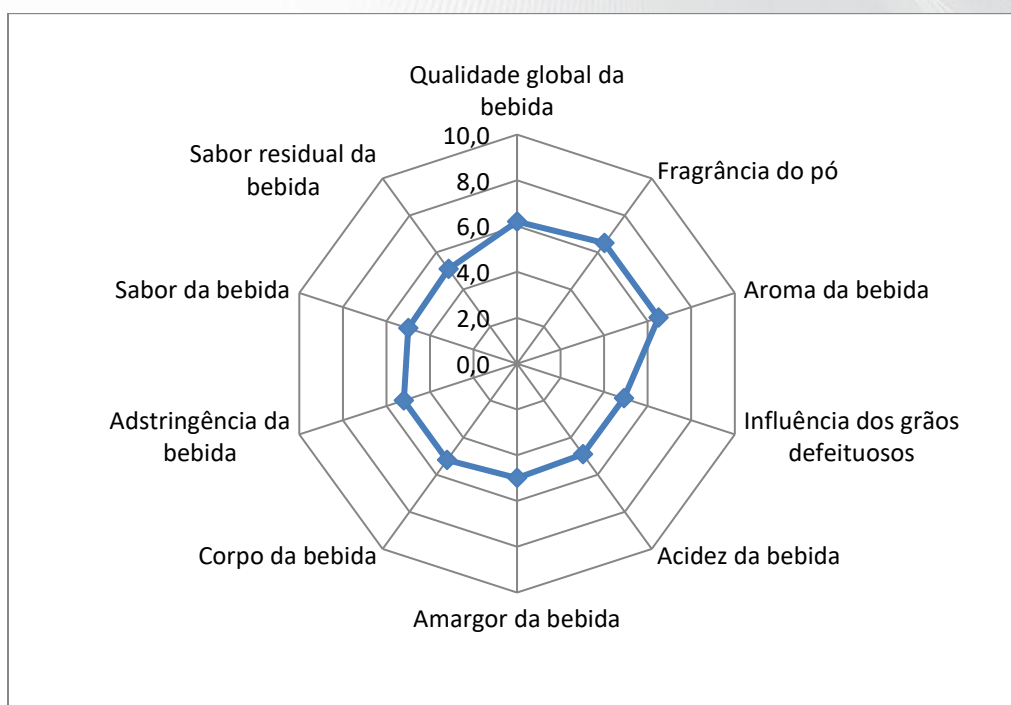


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924155 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI 500G PREMIUM SUPERIOR
Lote: 03
Obs: FABRICAÇÃO: 10/04/2023 VALIDADE: 10/09/2024

011194 loja 01

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924155 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023


Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI 500G PREMIUM SUPERIOR
Lote: 03
Obs: **FABRICAÇÃO:** 10/04/2023 **VALIDADE:** 10/09/2024

011194 loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 11 de maio de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

MITIE KAWANO:00153505842
2023.05.11 12:06:09
Signer:
CN=MITIE KAWANO:00153505842
C=BR
O=ICP-Brasil
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB
Public key:
RSA2048 bits

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924156 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU 500G SUPERIOR
Lote: 03
Obs: **FABRICAÇÃO:** 10/04/2023 **VALIDADE:** 10/09/2024

011194 loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

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

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924156 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU 500G SUPERIOR
Lote: 03
Obs: **FABRICAÇÃO:** 10/04/2023

011194 loja 01

VALIDADE: 10/09/2024

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,5	0,2
Aroma da bebida	6,5	0,3
Influência dos grãos defeituosos	5,1	0,2
Acidez da bebida	5,0	0,4
Amargor da bebida	5,3	0,5
Corpo da bebida	5,2	0,5
Adstringência da bebida	5,7	0,5
Sabor da bebida	5,3	0,4
Sabor residual da bebida	5,4	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,1	0,3

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924156 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU 500G SUPERIOR
Lote: 03
Obs: FABRICAÇÃO: 10/04/2023

011194 loja 01

VALIDADE: 10/09/2024

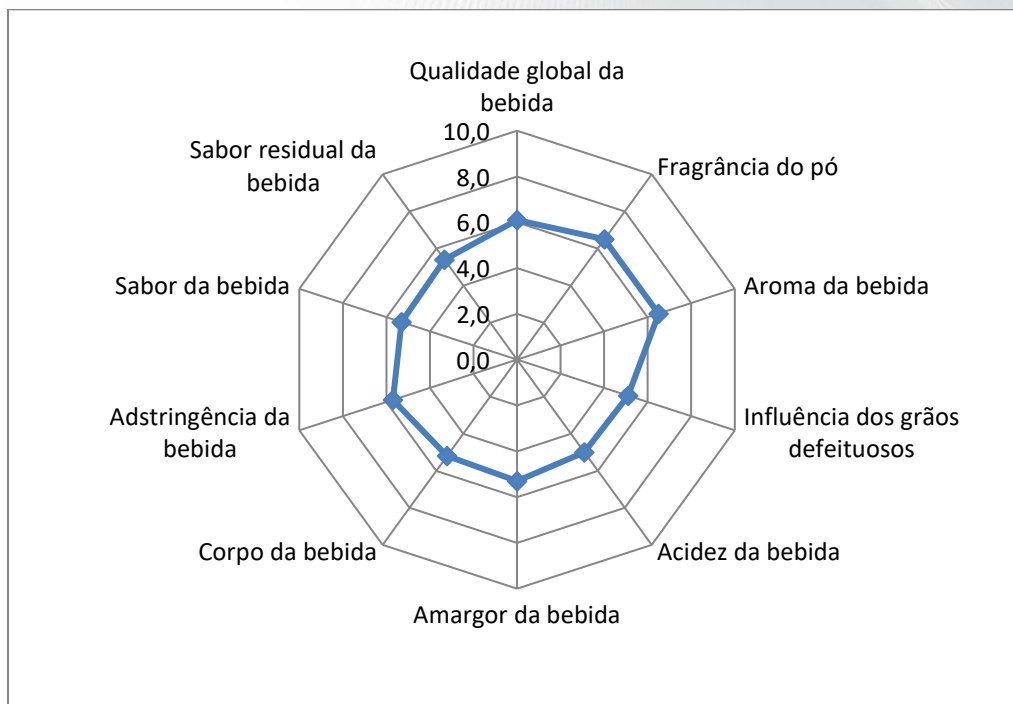


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924156 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU 500G SUPERIOR
Lote: 03
Obs: FABRICAÇÃO: 10/04/2023 VALIDADE: 10/09/2024

011194 loja 01

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC N°277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 924156 FQ

Data de Entrada: 28/04/2023

Solicitante: CAFE COLISEU LTDA
Fabricante: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU 500G SUPERIOR
Lote: 03
Obs: FABRICAÇÃO: 10/04/2023 VALIDADE: 10/09/2024

011194 loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 11 de maio de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

E



Nº 943314-MPS

Data e Hora de Entrada

21/08/2023

15:20

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU

011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO

Setor

QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra SANTORINI PREMIUM SUPERIOR 500G

Lote

05

Dt.Fabricação 15/08/2023

Dt. Validade

15/02/2025

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA

RESULTADO

LEGISLAÇÃO

ELEMENTOS ESTRANHOS

AUSENCIA

AUSENCIA

Conforme

Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974

SOMATORIA DE MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS

0,0 %

1,0 % Máx

Conforme

Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.

As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.

Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

PORTARIA N. 570 DE 09 DE MAIO DE 2022

São Paulo, 30 de Agosto de 2023

Data da realização/final da análise 30 / 08 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

ALESSANDRA M. TAKAESU

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

CRBio 54299/01-D



Assinado por ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
CPF: 21324246839
Autenticação ICP-Brasil
CRBio 54299/01-D
Data: 30/08/2023 19:27:44 -03:00

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943314 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI PREMIUM SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: **Fabricação:** 15/08/2023 **Validade:** 15/02/2025

011194 Loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: “Tradicional”, “Superior” ou “Gourmet”, de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

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

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em béquero, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial “fragrância do pó”.

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943314 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI PREMIUM SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: Fabricação: 15/08/2023 Validade: 15/02/2025

011194 Loja 01

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,6	0,1
Aroma da bebida	6,6	0,1
Influência dos grãos defeituosos	5,3	0,4
Acidez da bebida	4,9	0,1
Amargor da bebida	4,7	0,2
Corpo da bebida	5,4	0,2
Adstringência da bebida	4,8	0,2
Sabor da bebida	4,9	0,2
Sabor residual da bebida	4,9	0,2
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,4	0,3

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943314 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI PREMIUM SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: Fabricação: 15/08/2023 Validade: 15/02/2025

011194 Loja 01

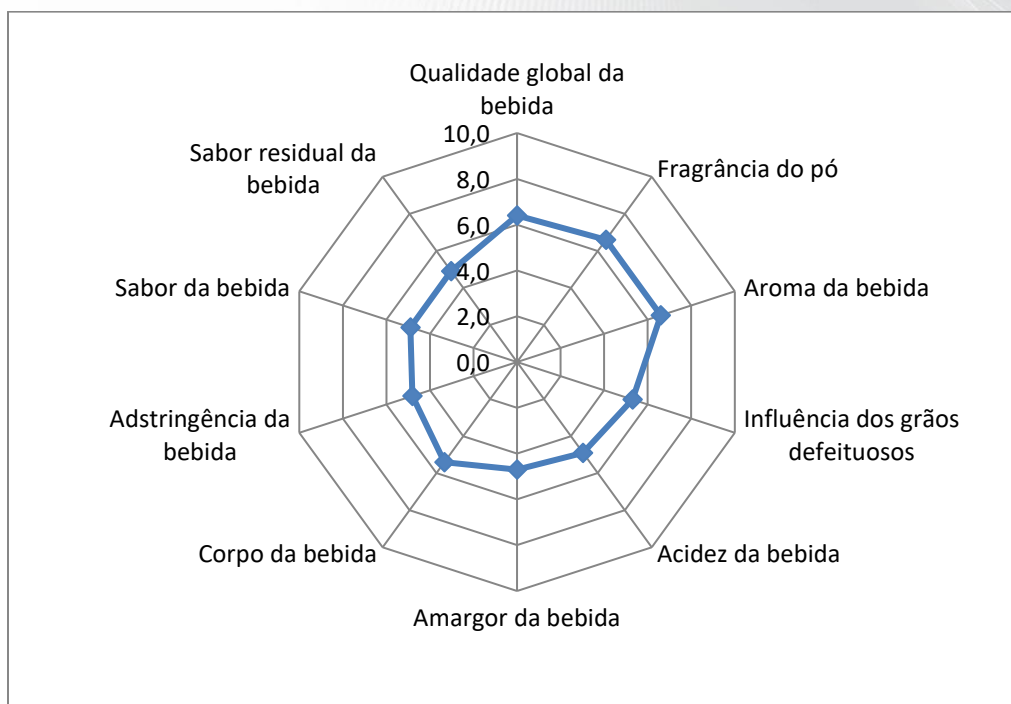


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943314 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI PREMIUM SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: **Fabricação:** 15/08/2023 **Validade:** 15/02/2025

011194 Loja 01

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943314 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

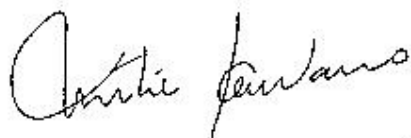
Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: SANTORINI PREMIUM SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: Fabricação: 15/08/2023 Validade: 15/02/2025

011194 Loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 31 de Agosto de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943315 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: **Fabricação:** 15/08/2023 **Validade:** 15/02/2025

011194 Loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

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

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943315 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: Fabricação: 15/08/2023 Validade: 15/02/2025

011194 Loja 01

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,7	0,2
Aroma da bebida	6,7	0,2
Influência dos grãos defeituosos	4,6	0,6
Acidez da bebida	4,9	0,1
Amargor da bebida	5,0	0,4
Corpo da bebida	5,3	0,2
Adstringência da bebida	4,8	0,1
Sabor da bebida	4,9	0,2
Sabor residual da bebida	4,9	0,2
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,4	0,3

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943315 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: Fabricação: 15/08/2023 Validade: 15/02/2025

011194 Loja 01

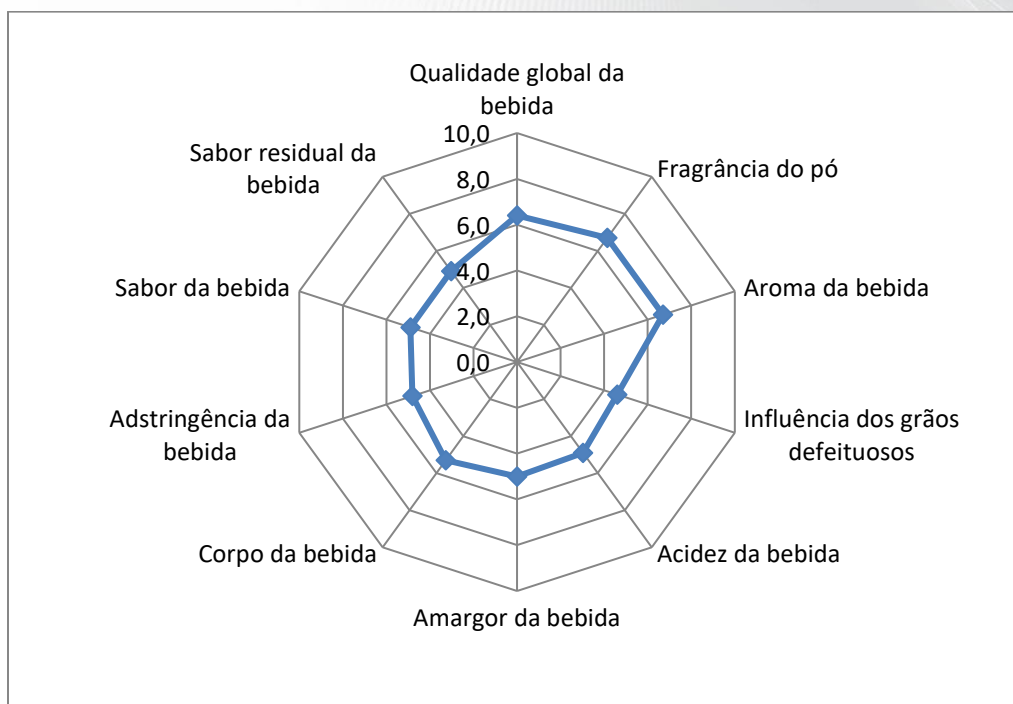


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943315 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023

Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: **Fabricação:** 15/08/2023 **Validade:** 15/02/2025

011194 Loja 01

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 943315 FQ

Data de Entrada: 21/08/2023


Cliente: CAFE COLISEU LTDA
Produto: COLISEU SUPERIOR 500G
Lote: 05
Obs: Fabricação: 15/08/2023 Validade: 15/02/2025

011194 Loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 31 de Agosto de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

E



Nº 943315-MPS

Data e Hora de Entrada

21/08/2023

15:20

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU

011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO

Setor

QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra COLISEU SUPERIOR 500G

Lote

05

Dt.Fabricação 15/08/2023

Dt. Validade

15/02/2025

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA

RESULTADO

LEGISLAÇÃO

ELEMENTOS ESTRANHOS

AUSENCIA

AUSENCIA

Conforme

Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974

SOMATORIA DE MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS

0,0 %

1,0 % Máx

Conforme

Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo**Nota**

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.

As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.

Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

PORTARIA N. 570 DE 09 DE MAIO DE 2022

São Paulo, 30 de Agosto de 2023

Data da realização/final da análise 30 / 08 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

ALESSANDRA M. TAKAESU

CRBio 54299/01-D

CERELAB

Assinado por ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
CPF: 21324246839
Autenticação ICP-Brasil
CRBio 54299/01-D
Data: 30/08/2023 19:27:45 -03:00



Nº 957956-MPS

Data e Hora de Entrada 29/11/2023 16:05

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU 011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO **Setor** QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra COLISEU 500G GOURMET **Lote** 03

Dt.Fabricação 09/11/2023 **Dt. Validade** 09/05/2025

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ELEMENTOS ESTRANHOS Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
IMPUREZAS (CASCA E PAUS) Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974	0,0 %	-----	-----
SEDIMENTOS Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974	0,0 %	-----	-----
SOMATORIA DE MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS Metodologia LOPEZ, F.C Determinacao do sedimento, cascas e paus no cafe torrado e moido. IAL, v.34, 1974	0,0 %	1,0 % Máx	Conforme

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

PORTARIA N. 570 DE 09 DE MAIO DE 2022

São Paulo, 05 de Dezembro de 2023

Data da realização/final da análise 05 / 12 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

ALESSANDRA M. TAKAESU
CRBio 54299/01-D



Assinado por ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839
CPF: 21324246839
Autenticação ICP-Brasil
CRBio 54299/01-D
Data: 05/12/2023 18:32:55 -03:00

- › Histórico
- › Como Funciona?
- › Análise de Microscopia
- › Análise Sensorial
- › Monitoramento
- › Organismos Certificadores
- › Categorias de Qualidade
- › Produtos Certificados

Produtos Certificados

Pesquise aqui os produtos certificados pela ABIC (lista atualizada em 16/10/2023); ao pesquisar, não use acentos gráficos.

Print Excel CSV Copy PDF

Mostrar 10 registros

Buscar: SANTORINI

INDUSTRIALIZADOR...	UF FÁBR	PRODUTO	TIPO PRODUTO	CERTIFICAÇÃO	CATEGORIA
MATAS DE MINAS C...	MG	SANTORINI CAFES ...	TM	Pureza	
INDUSTRIALIZADOR	UF FÁBR	PRODUTO	TIPO PRODUTO	CERTIFICAÇÃO	CATEGORIA

Mostrando de 1 até 1 de 1 registros (filtrado de 1,845 registros no total)

Mostrar 25 registros

Buscar: Santorini

EMPRESA PROPRIETÁRIA ▲	UF FÁBR. PROPRIETÁRIO ▲	MARCA ▲	INDUSTRIALIZADOR(ES) ▲
MATAS DE MINAS COMERCIO DE CAFE LTDA	MG	SANTORINI	MATAS DE MINAS COMERCIO DE CAFE LTDA (MG)
EMPRESA PROPRIETÁRIA	UF FÁBR. PROPRIETÁRIO	MARCA	INDUSTRIALIZADOR(ES)

Mostrando de 1 até 1 de 1 registros (filtrado de 724 registros no total)



CAFÉ COLISEU

TORRADO E MOÍDO

SUPERIOR

Café de Minas



INDÚSTRIA
BRASILEIRA

PESO LIQ.
500g



CAFÉ COLISEU

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Dicas de preparo: aqueça a água filtrada mineral sem deixar ferver (90 graus). Utilize 2 colheres cheias de pó de café para 1 litro de água. Para conservar o café quente e aromático, utilize uma garrafa térmica.

Dicas de conservação: para melhor conservação, guarde o café não utilizado em um recipiente com boa vedação, na geladeira.

FABR 100322
VEND 100923
LOT0002

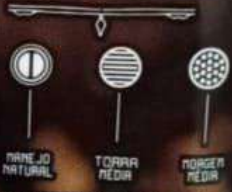


Café Coliseu
Café Torrado e Moído
CNPJ: 34.948.000/0001-02
E: 007772100030
Rua São Francisco, 148 - Centro
Erechim, MS, CEP: 86950-000
SAC: 080 88916-7000

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Não torra o café em um moedor de café. O melhor é torrar o café moído e peneirado na hora, seja para começar o dia ou fazer aquela pausa no trabalho.

Com uma seleção de grãos especiais e torra média, o café **COLISEU** é um café refinado, muito aromático e saboroso. Experimente e deixe a hora do café ainda mais gostosa.



WWW.CAFEGRAODUQUE.COM.BR



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 3g para 50ml de infusão (1 colher)

Quantidade por porção	%-diário*
Calor Energético	43kcal
Carboidratos	0g
proteínas	0g
Gorduras totais	0,5g
Gorduras saturadas	0g
Gorduras trans	0g
Cálcio Elementar	0g
Sódio	0mg

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem variar devido às diferenças dependendo de suas necessidades energéticas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ANEXO C – DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

1. DO MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

1.1.1. A licitante deverá apresentar Declaração de Sustentabilidade Ambiental conforme modelo constante neste anexo, acompanhado da proposta, conforme exigência do subitem 6.3 do Termo de Referência, como requisito de aceitação do produto de acordo com o que reza o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria-Geral da União – Aquisição de Alimentos – Gêneros

Alimentícios – Licitação – Legislação.

1.1.2. Tal exigência visa a atender ao inciso VI do art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei nº 8.666/93 alterado pela Lei nº 12.349 de 2010, a Lei nº 12.187/2009, bem como às boas práticas estabelecidas na Resolução 201/2015, pelo Plano de Logística Sustentável do CNJ e Portaria CNJ n. 18/2020, além de proporcionar e incentivar a inserção de novos produtos de natureza sustentável no mercado nacional, refletindo na responsabilidade da Administração no desempenho do papel de consumidor potencial e na responsabilidade ambiental e socioambiental entre as partes contratantes.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PROPONENTE: CAFE COLISEU LTDA

ENDEREÇO: RUA JOSE SIMAO MAGALHAES, 06, Bairro BELVEDERE, Ervália-MG CNPJ:
42.619.993/0001-24 FONE/FAX: 32 99999-7381

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 92/2023, instaurado pelo Processo de nº 63342.000105/2023-11, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente. Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece a Resolução 201/2015, pelo Plano de Logística Sustentável do CNJ e Portaria CNJ n. 18/2020.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2013, do IBAMA.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação de licença ambiental válida - Licença de Operação – emitida em nome do fabricante do produto, conforme art. 10 da Lei nº 6.938 de 31 de agosto de 1981 e art. 2º, caput e § 1º, da Resolução CONAMA 237/1997, caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Resolução CONAMA 237/1997. Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

Ervália MG dia 21 de Março 2023



Nome: TIAGO LOPES DA ENCARNACAO

RG/CPF: MG15249009 / 093.212.666-90

Cargo: Proprietário



CAFÉ COLISEU LTDA

**BOLETIM TÉCNICO DE CAFÉ TRADICIONAL
ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA
CAFÉ TORRADO E MOÍDO**





ÍNDICE DE ASSUNTOS

1. FINALIDADE
2. OBJETIVO
3. LEGISLAÇÃO
4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO
5. VALIDADE
6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM
7. EMBALAGEM
8. ROTULAGEM
9. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE
10. PARÂMETROS DE IDENTIDADE
11. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM
12. PARÂMETROS DE QUALIDADE
13. CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO
14. CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO
15. DISPOSIÇÕES FINAIS





1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição do artigo café torrado e moído.

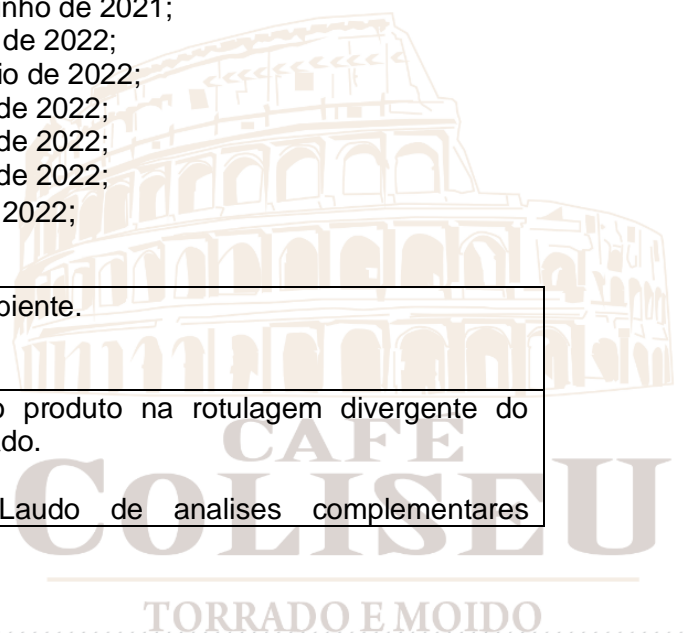
3. LEGISLAÇÃO

O café torrado e moído deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
- RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000;
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;
- RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
- IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
- Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
- RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
- Portaria SDA/MAPA nº 570, 9 de maio de 2022;
- RDC ANVISA nº 716, de 1º de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022;
- RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022;
- IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. ausência do Laudo de análises complementares





	previstas nos Anexos I, II, III, IV, V e documento de Classificação do Café, previstos na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).
Transporte	veículo adequado para transporte de alimentos.

5. VALIDADE

Possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAGENAGEM

7. EMBALAGEM

Embalagem primária	saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 500g.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos de RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos e Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 que aprova o regulamento técnico metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

8. ROTULAGEM

6.2.1 A rotulagem deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022 que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e Portaria SDA/MAPA nº 570, 9 de maio de 2022 que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.





Embalagem primária	rotulagem	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grupo(*) - informação da espécie(*) - denominação de venda; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - instruções de conservação, preparo e uso do alimento.
Embalagem primária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grupo(*) - informação de origem(*) - denominação de venda; - identificação da origem; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

(*) Condições obrigatórias somente a partir de 18 (dezoito) meses, a contar da data da entrada em vigor da Portaria SDA/MAPA nº 570, 9 de maio de 2022.

9. PADRAO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

10. PARAMETROS DE IDENTIDADE

PARAMETRO	
Grupo	Torrado e moído
Tipo	Tipo único
Informação da espécie	- 100% arábica; ou - predominantemente arábica.

11. CARACTERISTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

CATEGORIA	PADRÃO
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 a 6,0.
Moagem	Média ou Fina
Ponto de torra	Média ou Clara
Nº disco Agrtron	55 a 75



12. PARAMETROS DE QUALIDADE

PARAMETRO	TIPO ÚNICO
Umidade	<5,0%
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0% (um por cento)
Elementos estranhos	Ausência
Extrato Aquoso	Mínimo de 20%

13. CRITERIO MACROSCOPICO E MICROSCOPICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, estabelecidos pela RDC ANVISA n° 623, 9 de março de 2022.

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas.	60 em 25 g Metodologia Analítica AOAC – 988.16 b (16.02.02)

14. CRITERIO MICROBIOLOGICO

7.5.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA n° 724, de 1° de julho de 2022 e IN ANVISA n° 161, de 1° de julho de 2022.

Micro-organismo	n	c	m	M
Salmonella/25g	10	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	10	10°

n = número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.

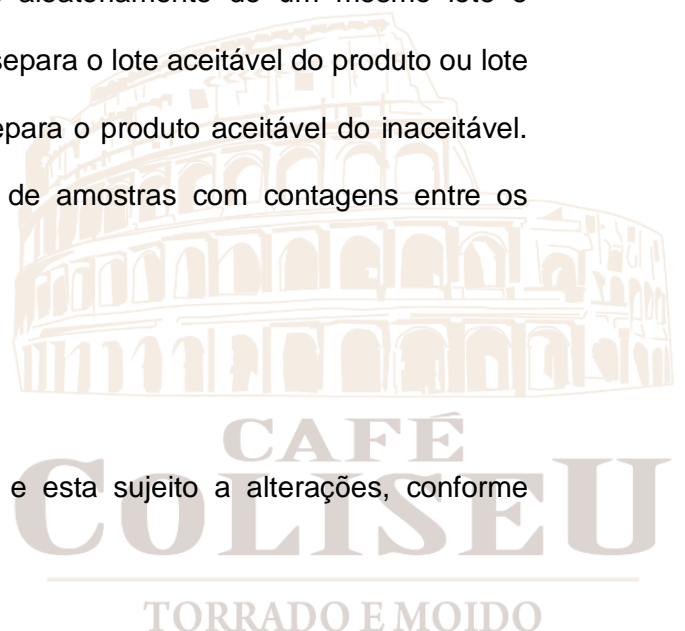
m = limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.

M = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis;

c = número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes).

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (2° Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.





Ervália, MG, de de 2024.

TIAGO LOPES DA ENCARNAÇÃO
Administrador



Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).*

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0374

Acreditação Inicial: 25-8-2009

Cerelab Laboratórios Químicos Ltda.
Rua Itapeva, 142 – Bela Vista – São Paulo – SP

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2019.09.20
07:45:32 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico <http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/>



Ministério do Meio Ambiente
Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
CADASTROS TÉCNICOS FEDERAIS
CERTIFICADO DE REGULARIDADE - CR



Registro n.º	Data da consulta:	CR emitido em:	CR válido até:
8107373	15/01/2024	15/01/2024	15/04/2024

Dados básicos:
CNPJ : 42.619.993/0001-24
Razão Social : CAFE COLISEU LTDA
Nome fantasia : CAFÉ COLISEU
Data de abertura : 07/07/2021

Endereço:
Logradouro: R JOSE SIMAO MAGALHAES
N.º: 06 Complemento:
Bairro: BELVEDERE Município: ERVALIA
CEP: 36555-000 UF: MG

**Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras
e Utilizadoras de Recursos Ambientais – CTF/APP**

Código	Descrição
16-1	Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares

Conforme dados disponíveis na presente data, CERTIFICA-SE que a pessoa jurídica está em conformidade com as obrigações cadastrais e de prestação de informações ambientais sobre as atividades desenvolvidas sob controle e fiscalização do Ibama, por meio do CTF/APP.

O Certificado de Regularidade emitido pelo CTF/APP não desobriga a pessoa inscrita de obter licenças, autorizações, permissões, concessões, alvarás e demais documentos exigíveis por instituições federais, estaduais, distritais ou municipais para o exercício de suas atividades

O Certificado de Regularidade emitido pelo CTF/APP não habilita o transporte e produtos e subprodutos florestais e faunísticos.

Chave de autenticação	WTETR9HMR2SKRZJN
------------------------------	------------------

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0001
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2024

011194 loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

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

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0001
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2024

011194 loja 01

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,3	0,3
Aroma da bebida	6,3	0,3
Influência dos grãos defeituosos	5,0	0,4
Acidez da bebida	5,2	0,5
Amargor da bebida	4,7	0,2
Corpo da bebida	5,2	0,5
Adstringência da bebida	4,8	0,2
Sabor da bebida	5,1	0,3
Sabor residual da bebida	5,1	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,4	0,4

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante

CAFE COLISEU LTDA

Fabricante

CAFE COLISEU LTDA

Produto

COLISEU 500G SUPERIOR

Lote

0001

Obs:

FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/07/2024

011194 loja 01

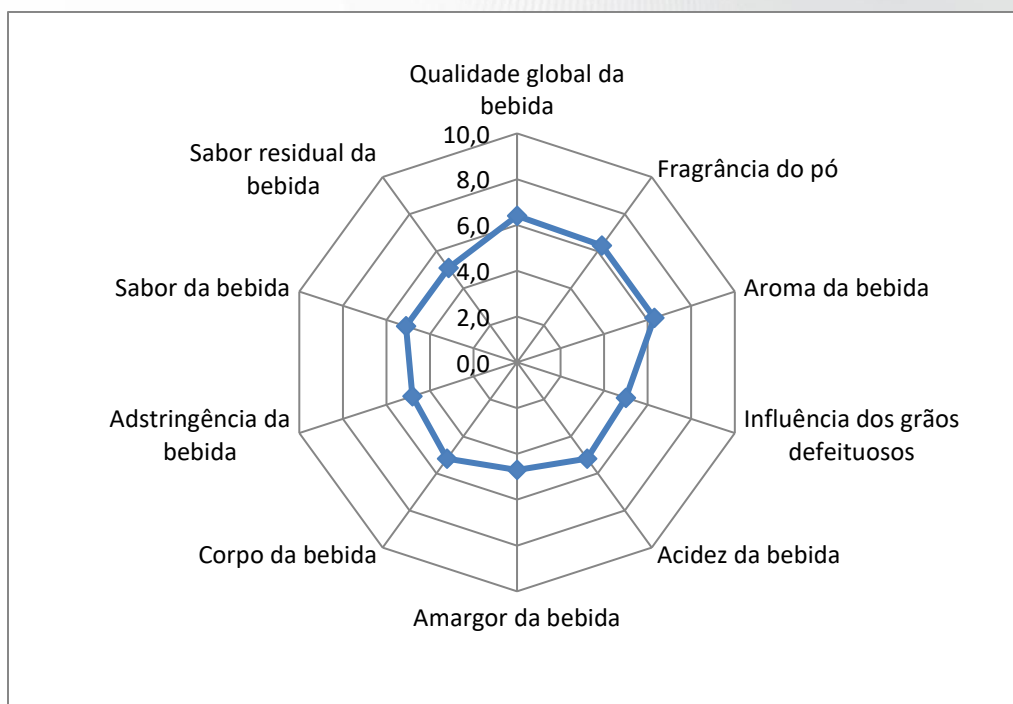


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante **CAFE COLISEU LTDA**
Fabricante **CAFE COLISEU LTDA**
Produto **COLISEU 500G SUPERIOR**
Lote **0001**
Obs: **FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/07/2024**

011194 loja 01

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0001
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2024

011194 loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 09 de março de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

MITIE KAWANO:00153505842
2023.03.09 16:04:03
Signer:
CN=MITIE KAWANO:00153505842
C=BR
O=ICP-Brasil
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB
Public key:
RSA2048 bits

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912595 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0003
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2023

011194 loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

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

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912595 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0003
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2023

011194 loja 01

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,4	0,2
Aroma da bebida	6,4	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,2	0,4
Acidez da bebida	4,9	0,1
Amargor da bebida	5,4	0,5
Corpo da bebida	5,5	0,2
Adstringência da bebida	5,1	0,4
Sabor da bebida	5,0	0,3
Sabor residual da bebida	5,0	0,3
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,1	0,1

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912595 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante

CAFE COLISEU LTDA

Fabricante

CAFE COLISEU LTDA

Produto

COLISEU 500G SUPERIOR

Lote

0003

Obs:

FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/07/2023

011194 loja 01

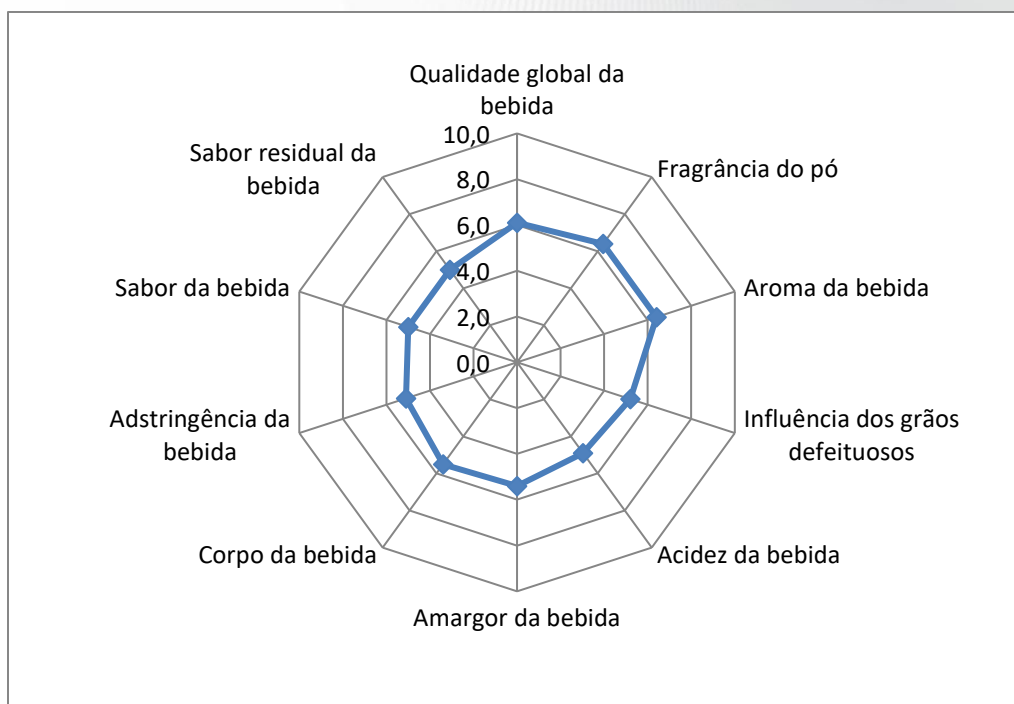


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912595 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0003
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2023

011194 loja 01

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912595 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante CAFE COLISEU LTDA
Fabricante CAFE COLISEU LTDA
Produto COLISEU 500G SUPERIOR
Lote 0003
Obs: **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2023

011194 loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 09 de março de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

COMPETÊNCIAS

ACREDITAÇÃO CGCRE – MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR - (INMETRO)

- CRL 0374, de 25 de Agosto de 2009

CRENCIAMENTOS MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

ÁREA ANIMAL

- Portaria nº 91, de 02 de Julho de 2014:
 - análises microbiológicas em alimentos e água.
 - análises físico-químicas em alimentos de origem animal e água.

ÁREA VEGETAL

- Portaria nº 91, de 02 de Julho de 2014:
 - análises microbiológicas em alimentos e água.
 - análises de aflatoxinas em produtos, subprodutos e derivados de origem vegetal.
 - análises físico-químicas de bebidas e vinagre
 - análises físico-químicas de produtos de origem vegetal para fins de classificação – Farinha de Trigo; Óleos Vegetais - Soja, Algodão, Girassol, Canola, Milho; Azeite de Oliva e óleo de bagaço de oliva; Pimenta-do-Reino; Café torrado e moído, em amostras oriundas do Controle Oficial e programas específicos do MAPA.
- Registro no CGC/ MAPA nº SP0186 – Credenciado em 2 de Agosto de 2008 a classificar Azeites de Oliva, Farinha de Trigo e Óleos Vegetais – Soja, Algodão, Milho, Canola Girassol.

CRENCIAMENTOS SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO – CODEAGRO

- Lei nº 10.481, de 29 de Dezembro de 1999 – Credenciamento em 13 de Setembro de 2010 - laboratório de análises em produtos alimentícios: ensaios microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, micotoxinas e análise sensorial de café.

HABILITAÇÃO

- Comunidade Europeia
- REBLAS 125



CLAMINAS - CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISE VEGETAL LTDA

RUA AFONSINA FERREIRA GUERSONI, 60 - AP 201. PAO DE ACUCAR

CEP 37555-265. Pouso Alegre / MG

CNPJ 09.353.930/0001-01. Fone: (35) 3421-7717 / (35) 9 9864-7880. E-mail: contato@claminas.com.br



LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE TORRA

LAUDO NÚMERO:

00461/2023

DE ACORDO COM O QUE ESTABELECE A PORTARIA SDA N° 570, ANEXO IV, DE 09 DE MAIO DE 2022, DECLARAMOS QUE A AMOSTRA EM NOSSO PODER APRESENTOU OS RESULTADOS DA ANÁLISE DE CAFÉ CONSTANTES DESTES DOCUMENTOS.

DADOS DO CLIENTE

NOME/RAZÃO SOCIAL CAFE COLISEU LTDA		CPF/CNPJ 42.619.993/0001-24
ENDEREÇO RUA JOSE SIMAO MAGALHAES, Nº 06 BELVEDERE		
CEP 36555-000	MUNICÍPIO/UF ERVÁLIA/MG	
E-MAIL cafecoliseu@outlook.com		TELEFONE (32) 3554-1251 / (32)

DADOS DE ANÁLISE

PRODUTO CAFE TORRADO E MOIDO	EMIÇÃO 01/11/2023	APARELHO DELTA COFFEE	SISTEMA DISCOS AGT
ESPÉCIE ARABICA	MARCA CAFE COLISEU SUPERIOR	LOTE 003	
OBSERVAÇÃO			

RESULTADO

57,74

TORRA MEDIA

VALORES DE REFERENCIA

DE 25 À 54.99 - ESCURA; DE 55 À 74.99 - MÉDIA. DE 75 À 95 - CLARA

WILLIAM FURTADO BARREIROS

CRQ 02416440

A MAIS DE 10 ANOS COM EXCELÊNCIA EM CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISE VEGETAL
ESSE DOCUMENTO FOI ASSINADO DIGITALMENTE DE ACORDO COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ICP -BRASIL (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Verifique a autenticidade deste documento acessando <http://claminas.com> e informe o código 2QT9-SW31-9BEE-AYOP

Prazo para fins de contestação do resultado da classificação 10 (dez) dias, a partir da data de emissão do presente laudo

Os resultados deste ensaio têm significação restrita e se aplica somente a amostra analisada

É vedado o uso do nome Claminas, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.

Este laudo de análise só pode ser reproduzido na sua íntegra e sem alterações. Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente



CLAMINAS - CLASSIFICACAO E ANALISE VEGETAL EIRELI

RUA AFONSINA FERREIRA GUERSONI, 60 - AP 201. PAO DE ACUCAR

CEP 37555-265. Pouso Alegre / MG

CNPJ 09.353.930/0001-01. Fone: (35) 3421-7717 / (35) 9 9864-7880. E-mail: contato@claminas.com.br

Credenciada no Ministério da Agricultura, Pec e Abastecimento sob o número MG 000505 série 3



LAUDO SENSORIAL DE CAFÉ

LAUDO NÚMERO:

00002/2022

DE ACORDO COM O QUE ESTABELECE A PORTARIA SDA Nº 570, ANEXO IV, DE 09 DE MAIO DE 2022, DECLARAMOS QUE A AMOSTRA EM NOSSO PODER APRESENTOU OS RESULTADOS DA ANALISE DE CAFE CONSTANTES DESTES DOCUMENTOS.

DADOS DO CLIENTE

NOME/RAZÃO SOCIAL CAFE COLISEU LTDA		CPF/CNPJ 42.619.993/0001-24
ENDEREÇO RUA JOSE SIMAO MAGALHAES, Nº 06 BELVEDERE		
CEP 36555-000	MUNICIPIO/UF ERVÁLIA/MG	
E-MAIL cafecoliseu@outlook.com		TELEFONE (32) 3554-1251 / (32)

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO CAFE TORRADO E MOIDO	EMISSÃO 14/10/2022	FABRICAÇÃO 13/09/2022	VALIDADE 13/03/2024
PESO (KG) 1,00	EMBALAGEM 500 GRAMAS	MARCA COLISEU	LOTE 002
AMOSTRA CEA 00002	RECEBIMENTO 07/10/2022	INICIO 10/10/2022	QTDE AMOSTRA ANALISADA 1 KG
TEMPERATURA AMBIENTE 25,0°C	UMIDADE RELATIVA DO AR 55 %	RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA FELIPE FRAGA CUNHA	
OBSERVAÇÃO AVALIACAO SENSORIAL DA BEBIDA, REALIZADA POR 04 (QUATRO) PROVADORES, FAZENDO USO DE ESCALA NAO ESTRUTURADA DE 0 A 10 PARA AVALIACAO DE QUALIDADE GLOBAL, CONFORME RESOLUCAO SAA-28, DE 1/06/2007. BEBIDA REALIZADA EM DUAS TEMPERATURAS DIFERENTES, MEDIANTE A ANALISE SENSORIAL, A AMOSTRA AVALIADA. QUALIDADE GLOBAL: 6,1 CORRESPONDENTE A QUALIDADE BOA E CLASSIFICACAO CONFORME RESOLUCAO SAA-28, DE 01/06/2007. AMOSTRA DE ACORDO COM OS PARAMETROS APRESENTADOS PELO CLIENTE.			

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE GLOBAL

Especificações dos serviços analíticos

NOTA DE QUALIDADE GLOBAL

6,1 - BOA

Método: SAA-28, DE 01/06/2007

Valor de referência - FAIXA DE 7,3 A 10

MOAGEM

N/A - NAO SE APLICA

Método: GRANULOMETRIA

Valor de referência - FINA / MEDIA OU GROSSA

PONTO DE TORRA

45 - MODERADAMENTE ESCURA

Método: AGTRON/SCAA

Valor de referência - SCAA # 25 A 55

WILLIAM FURTADO BARREIROS

CRQ 02416440

CGC MAPA 3374

A MAIS DE 10 ANOS COM EXCELÊNCIA EM CLASSIFICAÇÃO E ANALISE VEGETAL
ESSE DOCUMENTO FOI ASSINADO DIGITALMENTE DE ACORDO COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ICP-BRASIL (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Verifique a autenticidade deste documento acessando <http://claminas.com> e informe o código KEDH-ARC2-JWQG-OWB8

Prazo para fins de contestação do resultado da classificação 10 (dez) dias, a partir da data de emissão do presente laudo

Os resultados deste ensaio têm significação restrita e se aplica somente a amostra analisada

É vedado o uso do nome Claminas, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controlo.

Este laudo de análise só pode ser reproduzido na sua íntegra e sem alterações. Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente