



LAUDO Nº 225A/19

EMPRESA: MF Indústria Paulista de Café Ltda - EPP

PRODUTO: Torrado e Moído

DATA DE ENTRADA: 01/07/2019

EMBALAGEM: A Vácuo - 500g

DATA DE FABRICAÇÃO: Não Informado

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 579

DATA DE EMISSÃO: 12/07/2019

MARCA: Made In Brazil

DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE: 04/07/2019

LOTE: 7802

DATA DE VALIDADE: 25/06/2020

REUNIÃO: 064/19

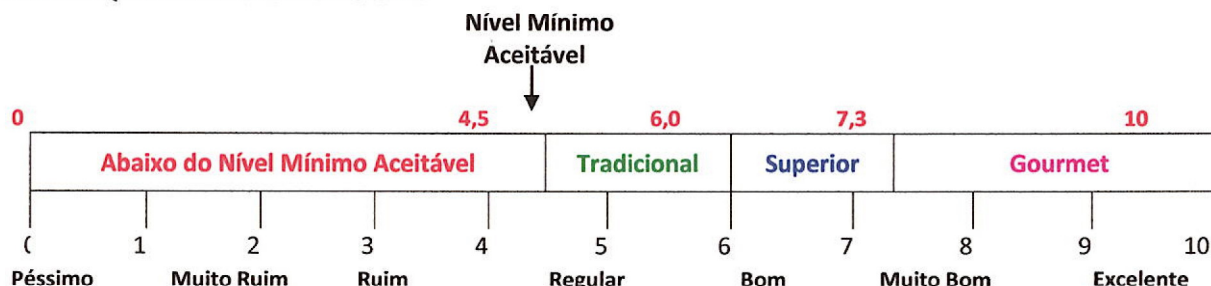
1. METODOLOGIAS

1.1. ANÁLISE SENSORIAL

A avaliação sensorial do café foi realizada por equipe treinada composta por 4 avaliadores treinados,, realizadas individualmente utilizando a ferramenta de pesquisa "Online Pesquisa", sendo a amostra codificada por 3 dígitos aleatórios e avaliada juntamente com uma referência sensorial de categoria "Superior". Os provadores, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar), avaliam o conjunto dos atributos da amostra e atribuem uma nota. O resultado é a média dos valores obtidos.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação da Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café em Grão e Café torrado e Moído (Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Torrados e Moídos PQC – Programa de Qualidade do Café - ABIC), com a seguinte escala de qualidade global modificada:

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ



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

Cafés Gourmet $7,3 \leq QG \leq 10,0$

Cafés Superiores $6,0 \leq QG < 7,3$

Cafés Tradicionais $4,5 \leq QG < 6,0$

Abaixo do nível mínimo aceitável $0,0 \leq QG < 4,5$

1.2. PREPARO DA BEBIDA

Preparo de cafés filtrados

O café torrado e moído foi preparado por percolação, com o uso de filtro de papel nº 103 ou 102, cuja proporção foi de 100g de pó de café para 1 litro de água filtrada.

1.3. ANÁLISE FÍSICA – PONTO DE TORRA

A avaliação do ponto de torra do café foi realizada a partir da comparação visual, por 2 técnicos treinados. A amostra é comparada com discos padrões do Sistema Agtron / SCAA Roast Classification Color Disk, conforme tabela abaixo.

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



2. RESULTADOS

2.1. ANÁLISE SENSORIAL

Os dados da Tabela 1 e Figura 1 mostram valores dos atributos sensoriais para as amostras avaliadas. No quadro 1 os comentários dos provadores.

Tabela 1 – Média das avaliações dos atributos para as amostras avaliadas.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL

Qualidade Global	Média	Categoria
	6,3	Superior

AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE

Atributos	Média	Equivalência (ANEXO 1)
Fragrância	6,3	Regular
Aroma	6,3	Regular
Defeitos	3,4	Regular
Acidez	4,8	Pouca Interferência
Amargor	4,2	Normal
Adstringência	3,9	Normal
Corpo	6,1	Pouca
Sabor	6,3	Normal a Intenso
Sabor Residual	6,3	Regular

Quadro 1 – Comentários dos provadores.

Bebida com bom corpo. Residual leve. Fundo levemente adstringente. Bebida com baixa acidez.

Figura 1. Perfil sensorial da amostra avaliada.

Perfil Sensorial nº 225/19



2.2. ANÁLISE FÍSICA – PONTO DE TORRAÇÃO

Nº DISCO DE AGTRON	CLASSIFICAÇÃO
65	Médio Claro

Handwritten signature



De acordo com os resultados obtidos na Análise Sensorial mostrados no quadro Avaliação de Qualidade Global, Avaliação Segmentada de Qualidade e Figura 1, a amostra apresentou nota para Qualidade Global **6,3**, correspondente à qualidade **"Bom"**. Os dados da Análise Física, mostra o ponto de torra da amostra, disco Agtron nº65, que corresponde à **"Médio Claro"**.

Conforme dados obtidos nas análises descritas acima e Resoluções SAA – 28, de 01/06/2007 e SAA - 30, de 22/06/2007, a amostra se classifica como café **"Superior"**.

3. CONCLUSÃO

A amostra avaliada encontra-se na categoria de **"Superior"**, caracterizando um café de qualidade **"Bom"**.

4. LITERATURA E REFERÊNCIAS NORMATIVAS

MEILGARD, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 5th ed. Florida. CRC Press, Inc. 2016.

STAUB, C. Agtron/SCAA **Roast Classification: Color Disk System**. 2010, 9p. Nota Técnica.

STONE, H & SIDEL, JL. **Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.

LINGLE, T. **The Coffee Cupper's Handbook – SCAA**. Long Beach, California. 2001.

LINGLE, T. **The Basics of Cupping Coffee**. 3th. Long Beach, California: SCAA, 2003.44p.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria n.º 277, de 22 de Setembro de 2005** - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva – Mate e Produtos Solúveis. D.O.U. Poder Executivo, 23/09/2005.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA –30 de 22-6-2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 31 de 22-6-2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento – SAA. **Resolução SAA -19, de 05 de Abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 120 (667), 09/04/2010.

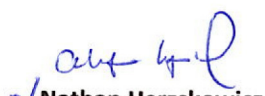
5. OBSERVAÇÕES

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

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

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

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

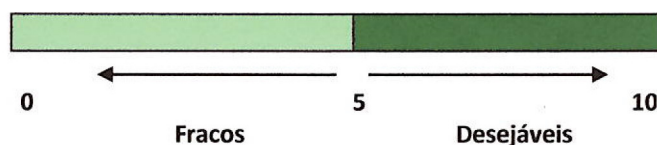

p/ **Nathan Herzskowicz**
Diretor Executivo



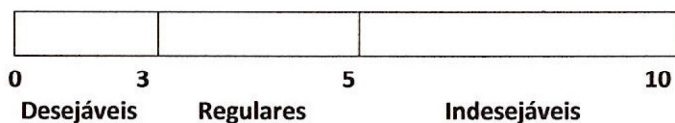
ANEXO 1. AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE

Fragrância do pó	Escala
Fraco	0 a 3,5
Regular	3,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Muito Bom	7,7 a 10
Aroma da Bebida	Escala
Fraco	0 a 3,5
Regular	3,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Muito Bom	7,7 a 10
Defeitos da Bebida	Escala
Nenhuma Interferência	0 a 2,5
Pouca Interferência	2,6 a 5,0
Média Interferência	5,1 a 7,6
Forte Interferência	7,7 a 10
Acidez	Escala
Alta	7,6 a 10
Normal a Intensa	6,6 a 7,5
Normal	3,6 a 6,5
Baixa	0 a 3,5
Amargor	Escala
Intenso	7,7 a 10
Normal a intenso	6,1 a 7,6
Normal	3,6 a 6,0
Fraco	0 a 3,5
Adstringência	Escala
Nenhuma	0 a 3,5
Pouca	3,6 a 5,0
Média	5,1 a 7,6
Forte	7,7 a 10
Corpo	Escala
Intenso	7,7 a 10
Normal a intenso	6,1 a 7,6
Normal	3,6 a 6,0
Pouco	0 a 3,5
Sabor Residual	Escala
Indesejável	0 a 3,5
Regular	3,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Desejável	7,7 a 10

Para os atributos positivos – Fragrância, Aroma, Corpo e Sabor Residual:



Para os atributos negativos – Amargor, Defeitos e Adstringência:



Para a Acidez:

