

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ À VÁCUO ESPECIAL 500g / CAIXA DE 10kg	Código	Rev.	Data	Página
	EPCP-CQ036	01	19/09/2022	6 / 9

Nota: Esta página poderá ser enviada separadamente ao cliente somente para informação de Venda, sendo uma cópia não controlada.

Descrição do Produto	Café torrado e moído embalado à vácuo Especial 500g - caixa de 10kg
Composição	100 % café
Modo de preparo	4 colheres de sopa bem cheias (80 g) para 1 litro de água quente. Rendimento: 20 xícaras
Característica sensorial	Qualidade global: 6,0 a 7,2

Tabela Nutricional - Porção de 4 g* (≈ 1 colher de sopa rasa)		
Quantidade por Porção	% VD (**)	
Valor energético	3 kcal = 13 kJ	0 %
Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio.		
(*) Porção de 4g de pó de café suficiente para preparar 50 ml de café pronto para o consumo.		
(**) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém glúten.		

Características Físico-químicas				
Características	Unidade	Mínimo	Máximo	Legislação
Umidade	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Cinzas insolúveis	%	-	1,5	RDC nº 623, de 09 de março de 2022
Cafeína g/100g	%	0,7	-	Resolução SAA - 30, de 30/06/2007

Características Microbiológicas			
Características	Unidade	Máximo	Legislação
<i>E.colli</i>	UFC/g	≤ 1000,0	IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
Salmonella	g	Ausência em 25g	

Validade	18 meses
Codificação do lote	Exemplo: L: A 010322 2 T1 ES L: V 010322 4 T1 ES
Descrição da data de validade	Embalagem secundária (cartucho): dd/mm/aa Embalagem terciária (caixa de embarque): dd/mm/aa

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ À VÁCUO ESPECIAL 500g / CAIXA DE 10kg	Código	Rev.	Data	Página
	EPCP-CQ036	01	19/09/2022	7 / 9

Apresentação do produto	Embalagem primária (Embalagem à vácuo): Filme Laminado contendo 500 g de produto. Embalagem secundária: Cartucho em papel cartão impresso contendo 500 g de produto. Embalagem terciária: Caixa de papelão ondulado contendo 20 cartuchos com 500 g de produto cada.			
Código de barras	EAN: 7891021006866 DUN: 17891021006863			
Modo de conservação	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos.			
Paletização	Lastro (cx)	Altura (cx)	Total cx)	Total (kg)
	7,0	8,0	56,0	560,0
	6,0	8,0	48,0	480,0
Registro	Produto isento de registro conforme Resolução nº. 27, de 6 de agosto de 2010 – ANVISA.			
Fabricação	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rod. Salim Antônio Curiati, SP 245 - Km 05. Avaré - SP			
	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rua: Melitta Bentz, 111 ou Otto Salgado, 675. Bairro: Distrito Industrial Claudio Galvão Nogueira. CEP: 37066-440. Varginha-MG.			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ À VÁCUO ESPECIAL 500g / CAIXA DE 10kg	Código EPCP-CQ036	Rev. 01	Data 19/09/2022	Página 8 / 9

Nota: Esta página puede enviarse por separado al cliente solo para información de venta, siendo una copia no controlada.

Descripción del Producto	Café tostado y molido envasado al vacío Especial 500g - Caja 10kg
Composición	100% café
Modo de preparo	4 cucharas de sopa bien llenas (80 g) para 1 litro de agua caliente. Rendimiento: 20 tazas
Característica sensorial	Calidad global: 6,0 a 7,2

Porción de 4 g* (≈ 1 cuchara de té)		
Cantidad por Porción	% VD (**)	
Valor energético	3 kcal = 13 kJ	0 %
"No contiene cantidades significativas de valor de energía, proteína, grasa total, grasa saturada, grasa trans, fibra dietética, sodio.."		
**% Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. El valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades energéticas. No contiene glúten.		

Características Físico-químicas				
Características	Unidad	Mínimo	Máximo	Legislación
Humedad	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Ceniza insoluble	%	-	1,5	RDC nº 623, de 09 de março de 2022
Cafeína g/100g	%	0,7	-	Resolução SAA - 30, de 30/06/2007

Características Microbiológicas			
Características	Unidad	Máximo	Legislación
<i>E.colli</i>	UFC/g	≤ 1000,0	IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
Salmonella	g	Ausência em 25g	

Validad	18 meses
Codificación de lote	Ejemplos: L: A 010322 2 T1 ES L: V 010322 4 T1 ES
Descripción fecha de validez	Embalaje secundario (cartucho): dd / mm / aa Embalaje terciario (caja de envío): dd / mm / aa
Presentación del producto	Envasado primario (envasado al vacío): Film laminado que contiene 500 g de producto. Embalaje secundario: Cartucho de cartón impreso que contiene 500 g de producto. Embalaje terciario: Caja de cartón ondulado que contiene 20 cartuchos de 500 g de producto cada uno.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ À VÁCUO ESPECIAL 500g / CAIXA DE 10kg	Código EPCP-CQ036	Rev. 01	Data 19/09/2022	Página 9 / 9

Código de barras	EAN: 7891021006866 DUN: 17891021006863			
Recomendaciones de almacenamiento y manipulación	Mantenga en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de productos químicos y / o productos con olores fuertes			
Paletización	Lastro (cx)	Altura (cx)	Total (cx)	Total (kg)
	7,0	8,0	56,0	560,0
	6,0	8,0	48,0	480,0
Registro	Produto isento de registro conforme Resolução n.º 27, de 6 de agosto de 2010 – ANVISA.			
Fabricación	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rodovia Salim Antônio Curiati - Km 05, CEP: 18700-970. Avaré-SP. Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rua: Melitta Bentz, 111 ou Otto Salgado, 675. Bairro: Distrito Industrial Claudio Galvão Nogueira. CEP: 37066-440. Varginha-MG.			



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: **RE-CQ 02.165/23**

REF PROPOSTA CCQA Nº 0459/23-1

INTERESSADO: **Melitta do Brasil Indústria e Comércio Limitada**

ENDEREÇO: **Rod: Salim A. Curiatti, SP 245, km 05.-Avaré/SP**

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): **08/02/2023**

DATA DA(S) ANÁLISE(S): **22/02 a 01/03/2023**

DATA DE EMISSÃO: **02/03/2023**

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): **Sensorial e física**

1. DESCRIÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

RAm-CQ 0688/23 - SKU 11006861 - Café torrado e moído Café Melitta Especial - Superior - vácuo - 500g, lote: V080120 4 T1 ES, fabricação: 20/01/2023, validade: 03/06/2024.

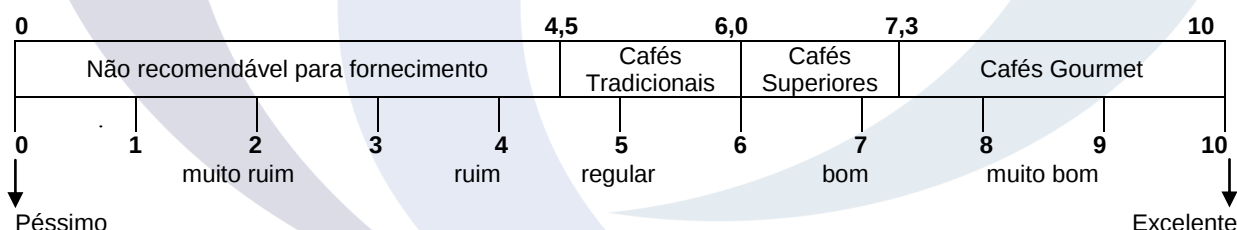
2. MÉTODO(S)

2.1 Análise Sensorial – MA-CQ.226 conforme descrito abaixo.

A análise sensorial descritiva quantitativa da bebida foi realizada por equipe selecionada e treinada composta de sete avaliadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm para avaliação da fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida (Howell, 1998), com avaliação final da qualidade global do café, conforme terminologia apresentada no Anexo 1 (Lingle, 1986) e Anexo 2 (MAPA, 2022). A análise foi realizada individualmente em cabines com iluminação vermelha e equipadas com o sistema computadorizado *Compusense Cloud* para coleta dos dados, sendo a amostra apresentada com código de três dígitos aleatórios e avaliada em relação a uma amostra de referência sensorial conhecidamente de qualidade “Superior”.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no padrão oficial de classificação do café torrado definido na Portaria SDA Nº 570 – 09/05/2022 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que classifica o café em Tipo Único, quando a nota de Qualidade Global for igual ou maior que 4,5 pontos, ou Fora de Tipo, quando a nota for abaixo de 4,5 pontos e no sistema de classificação das Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010), que considera o intervalo entre 7,3 e 10,0 da escala de qualidade como “Cafés Gourmet”; intervalo entre 6,0 e 7,3 como “Cafés Superiores”; intervalo entre 4,5 e 6,0 como “Cafés Tradicionais” e a nota de qualidade global mínima recomendável para fornecimento de 4,5, com a seguinte escala de qualidade global:

Escala de Qualidade Global



2.1.1 Preparo da bebida

As amostras de café “Referência” e de “Café Melitta Especial”, foram preparadas por percolação com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50 g de pó de café para 0,5 L de água mineral a 92°C.

2.2 Ponto de torra em café – MA-CQ.219 conforme descrito abaixo.

Leitura do grau de torra de café (três repetições) em espectrofotômetro Agtron Coffee Roast modelo E10-CP e classificação por meio do Sistema Agtron / SCAA Roast Classification Color Disk (**Clara** - discos Nº 75 a 95, **Média** - discos Nº 65 e 55, **Escuro** - discos Nº 25 a 45).





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

3. RESULTADO(S)

3.1 Análise Sensorial

Na Tabela 1 são apresentados os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida, com avaliação final da qualidade global do café e o ponto de torra, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

Tabela 1. Valor médio e desvio-padrão obtido de 7 avaliadores do ITAL para cada um dos atributos da análise sensorial do “Café Melitta Especial”.

RAM-CQ 0688/23 – “Café Melitta Especial”			
Lote: V080120 4 T1 ES, fabricação: 20/01/2023 e validade: 03/06/2024			
Atributos	Resultados	Característica*	
Fragrância do pó	6,7 (0,7)	Boa	
Aroma da bebida	6,7 (0,7)	Bom	
Defeitos	2,4 (0,4)	Moderado	
Acidez	4,9 (0,3)	Moderada	
Amargor	3,1 (0,4)	Moderado	
Sabor	6,7 (0,7)	Bom	
Sabor residual	6,8 (0,7)	Bom	
Adstringência	2,9 (0,5)	Moderada	
Corpo	6,7 (0,4)	Moderado	
Qualidade global	(seis vírgula oito) 6,8 (0,7)	(zero vírgula sete)	
Ponto de torra**	Disco nº / Grau	85	Clara

*Conforme Portaria SDA Nº 570 – 09/05/2022 – MAPA.

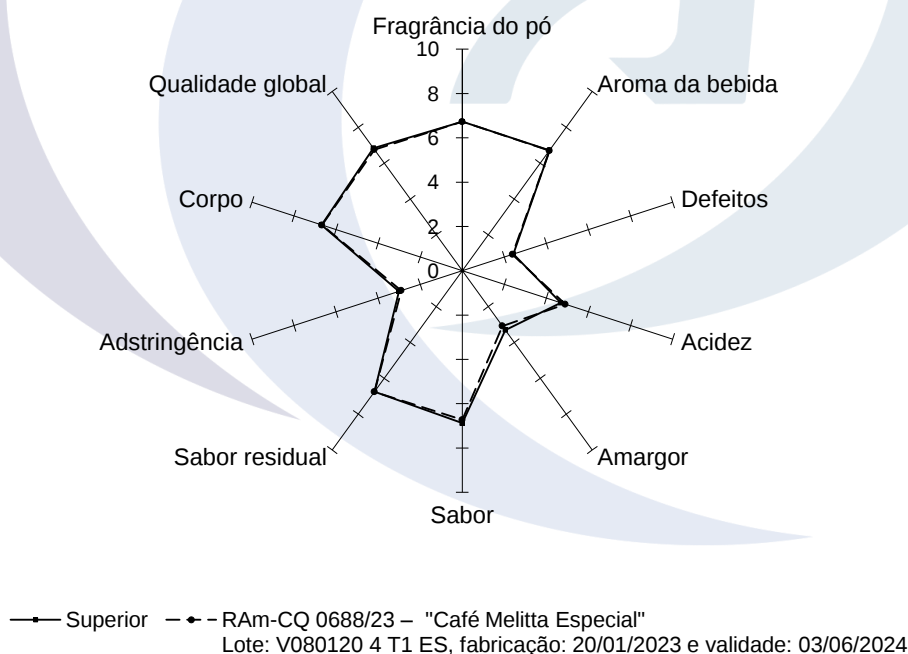


Figura 1. Perfil sensorial obtido para a amostra “Café Melitta Especial”, em comparação com a amostra de Referência utilizada.

Pelos resultados obtidos da análise sensorial, pode-se observar da Tabela 1 e da Figura 1 que a amostra de “Café Melitta Especial”, apresentou média para qualidade global igual a **6,8 (seis vírgula oito)** permitindo ser classificado como um café de qualidade “Superior” ou “Tipo Único”.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

OBSERVAÇÕES

- a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos 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 ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- b) A integridade deste Relatório/Parecer é confirmada através do controle da validade da assinatura digital incorporada no arquivo Adobe PDF. Todas as cópias, impressas ou eletrônicas, devem ser verificadas por comparação com o arquivo Adobe PDF que exibe uma assinatura digital válida. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

Gina Maria B. Q. Cardozo
Diretora Técnica de Serviço Substituta
Pesquisadora Científica
Unidade Laboratorial de Referência de
Análises Físicas, Sensoriais e Estatística

Juliana Ferini
Assistente de Laboratório
Unidade Laboratorial de Referência de
Análises Físicas, Sensoriais e Estatística



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

ANEXO 1. Terminologia de avaliação, segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010)

**Esta terminologia está atualizada para atender também a Portaria SDA Nº 570, (09/ 05 / 2022 – MAPA)
(alterações entre parênteses)**

Fragrância: Percepção olfativa causada pelos (compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído) gases liberados do café torrado e moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz.

Fraco: quando a percepção dos gases liberados lembra a café velho, perda de frescor.

Forte: quando a percepção dos gases liberados lembra a café fresco altamente desejável, intenso.

Aroma Característico da bebida: Percepção olfativa causada pelos (compostos químicos) voláteis liberados da bebida do café ainda quente, conforme são inalados pelo nariz e por via retrorrenal durante sua degustação.

Fraco: quando a percepção dos voláteis lembra pouco a odor característico de café e indesejável devido a presença de odores estranhos (remédio, queimado, cinzas, resina).

Forte: quando a percepção dos voláteis lembra a odor característico de bebida de café (nozes, cereal, malte, pão torrado, caramelo, chocolate) recém preparado e desejável.

Defeitos da bebida: Defeitos percebidos na degustação da bebida do café produzida por impurezas e grãos defeituosos (e matérias estranhas) do café, presentes no produto.

Nenhum: bebida suave, fina, delicada, característico de café, livre de defeitos e impurezas.

Intenso: odor e sabor intenso de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, fermentado, conferidos pelos grãos defeituosos como ardido, preto e verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

Acidez: Percepção causada por substâncias como ácido clorogênico, cítrico, málico e tartárico (e acético) que produzem gosto ácido. Percebido nos lados posteriores da língua.

Fraco: pouco ácido.

Forte: muito ácido.

Amargor: Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafeico e quínico e outros compostos fenólicos que produzem o gosto amargo. É percebido no fundo da língua. Este gosto é considerado desejável até certo ponto. É afetado pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café.

Fraco: pouco amargo.

Forte: muito amargo.

Sabor Característico da bebida: Sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca.

Fraco: quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café, e com presença de sabor estranho do tipo, terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo, etc.

Forte: quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, lembrando a caramelo, chocolate, nozes, pão torrado.

Sabor Residual: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Fraco: quando a sensação residual é de queimado, indesejável necessitando chupar uma bala para tirar o gosto residual.

Forte: quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa.

Corpo: É a percepção (sensação) tátil de oleosidade, viscosidade (ou densidade) na boca (cavidade bucal).

Fraco: Significa que a bebida é rala, aguada, faltando consistência.

Forte: Significa que a bebida é concentrada, viscosa.

Adstringência: é a sensação (tátil de aspereza ou) de secura na boca deixada após a sua ingestão.

Fraco: Bebida suave, desce redondo.

Forte: Bebida muito áspera, adstringente, desce quadrado.

Qualidade Global: é a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos do café; de um amargor típico, mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); da presença não preponderante do gosto dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência, para o caso dos cafés gourmet; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. (Pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto)



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

ANEXO 2. Características sensoriais do café torrado, segundo a Portaria SDA Nº 570, de 9 de Maio de 2022 – MAPA.

Atributos	Tipo Único	Fora de Tipo
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.
Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda.
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto.
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos



Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda.

Rua: Melitta Bentz, 111 - Varginha - MG - 37066-450 Fone (35) 2105-6700
CNPJ: 62.000.278/0046-18

CERTIFICADO DE ANÁLISES

Produto: Café Melitta Especial 500g/10kg

Validade: 03/06/2024

Lote: V080120 4 T1

Origem do produto: Brasil

Descrição: Café Torrado e moído

Análises de referência:

Análises	Resultado	Especificação	Unidade de medida	Metodologia das análises
Características Físico-químicas				
Análise sensorial (Qualidade global)	6,8	6,0 – 7,2	-	Sensorial
Cor	57,61	57 – 63	-	Equipamento analisador de cor – Konica Minolta Medições de absorbância da luz na amostra analisada
Teste de Hermeticidade	Aprovado	Aprovado	-	Interno
Peso líquido	501,52	500,0 – 502,0	g	Balança semi-analítica
Umidade	3,45	3,0 – 5,0	%	Determinador de umidade
Vácuo milibar	233,07	≤ 500,0	-	Interno
Granulometria	24,07	18,0 – 29,0	%	Interno
*Cinzas insolúveis em ácido (HCL)	0,38	1,5	g/100g	AOAC 941.12-2016
*Ocratoxina A	0,76	<10,0	µg/kg (ppb)	LI-00.185-01
Características Microbiológicas				
*Salmonella/25g	Ausência	Ausência em 25g	G	ISO 6579-1:2017(E)
*Escherichia coli	<10,0	Máx. 1000	UFC/g	ISO 6888-1:1999(E)

* Características avaliadas segundo programa de análise, não informado lote a lote, realizada por amostragem.

Natália Gonçalves

Natália Gonçalves Camargos Bertamini

Coordenadora de Controle de Qualidade – Varginha /MG



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: **RE-CQ 04.192/23**

REF PROPOSTA CCQA Nº 0459/23-1

INTERESSADO: **Melitta do Brasil Indústria e Comércio Limitada**

ENDEREÇO: **Rod: Salim A. Curiatti, SP 245, km 05.-Avaré/SP**

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): **08/02/2023** DATA DA(S) ANÁLISE(S): **09/02/2023 a 10/02/2023**

DATA DE EMISSÃO: **10/02/2023**

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): **Atividade de água**

1. DESCRIÇÃO DA (S) AMOSTRA (S)

RAM-CQ 0688/23 - SKU 11006861 - Café torrado e moído Café Melitta Especial - Superior - vácuo - 500g, lote: V080120 4 T1 ES, fabricação: 20/01/2023, validade: 03/06/2024.

2. MÉTODO (S)

Atividade de água: através do Aqualab Series 4TE (Decagon).

3. RESULTADOS

Determinação	Resultado
Atividade de água a 25°C (média de três repetições)	0,3424 (0,0195) ^a

^a Desvio padrão

4. COMENTÁRIO(S)

Os resultados apresentados neste relatório de ensaio não permitem a classificação da qualidade da bebida do café como tradicional, superior ou gourmet. Esta classificação é realizada pela aplicação de análise sensorial específica.

OBSERVAÇÕES

- a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos 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 ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- b) A integridade deste Relatório/Parecer é confirmada através do controle da validade da assinatura digital incorporada no arquivo Adobe PDF. Todas as cópias, impressas ou eletrônicas, devem ser verificadas por comparação com o arquivo Adobe PDF que exibe uma assinatura digital válida. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.


Beatriz Thie Imanaka
Diretora Técnica de Serviço
Pesquisadora Científica
Unidade Laboratorial de Referência
em Microbiologia


Marta Hiromi Taniwaki
Pesquisadora Científica
Unidade Laboratorial de Referência
em Microbiologia

BEATRIZ THIE
IAMANAKA:275465
16838

Assinado de forma digital por
BEATRIZ THIE
IAMANAKA:27546516838
Dados: 2023.02.16 10:41:37
-03'00'



CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1781/1810/1820 e-mail: ccqa@ital.sp.gov.br
<http://www.ital.agricultura.sp.gov.br>





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: **RE-CQ 03.0420/23**

REF PROPOSTA CCQA Nº 0459/23-1

INTERESSADO: **Melitta do Brasil Indústria e Comércio Limitada**

ENDEREÇO: **Rod: Salim A. Curiatti, SP 245, km 05-Avaré/SP**

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): **08/02/2023** DATA DA(S) ANÁLISE(S): **15/02/2023 a 27/02/2023**

DATA DE EMISSÃO: **28/02/2023**

NATUREZA DA (S) ANÁLISE (S): **Físico-química**

1. DESCRIÇÃO DA (S) AMOSTRA (S)

RAm-CQ 0688/23 - SKU 11006861 - Café torrado e moído Café Melitta Especial - Superior - vácuo - 500g, lote: V080120 4 T1 ES, fabricação: 20/01/2023, validade: 03/06/2024.

2. MÉTODO (S)

A codificação MA-CQ refere-se aos documentos internos dos laboratórios do ITAL, seguida das informações resumidas da referência do método.

Cafeína - MA-CQ.147 baseado em TFOUNI et.al Food Science and Technology 38(4), 661-666, 2018.

Cinzas - MA-CQ.015 baseado em AOAC (2012), Official Method 920.93.

Cinzas insolúveis em HCl 10% - MA-CQ.134 baseado em IAL (2005), método 024. AOAC (2012), Official Method 941.12B.

Extrato aquoso - MA-CQ.143 baseado em IAL (2005), método 265.

Extrato etéreo - MA-CQ.019 baseado em AOAC (2012), Official Method 920.97.

Umidade e voláteis - MA-CQ.024 baseado em AOAC (2012), Official Method 968.11.

3. RESULTADO (S)

Determinação	Resultado
Cafeína (g/100g)	1,38 (0,02) ^a
Cinzas (g/100g)	4,13 (0,03) ^a
Cinzas insolúveis em HCl 10% (g/100g)	0,20
Extrato aquoso (g/100g)	27,53 (0,38) ^a
Extrato etéreo (g/100g)	13,48 (0,08) ^a
Umidade e voláteis (g/100g)	3,45 (0,06) ^a

^a Média e estimativa de desvio padrão.

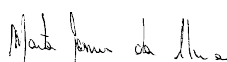
4. COMENTÁRIO (S)

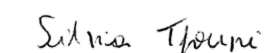
Os resultados obtidos nas determinações acima para a amostra analisada estão de acordo com as Resoluções SAA-30, de 22 de junho de 2007 e RDC 623 de 09 de março de 2022 da **ANVISA**.

Os resultados apresentados neste relatório de ensaio não permitem a classificação da qualidade da bebida do café como tradicional, superior ou gourmet. Esta classificação é realizada pela aplicação de análise sensorial específica.

OBSERVAÇÕES

- O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos 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 ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- A integridade deste Relatório/Parecer é confirmada através do controle da validade da assinatura digital incorporada no arquivo Adobe PDF. Todas as cópias, impressas ou eletrônicas, devem ser verificadas por comparação com o arquivo Adobe PDF que exibe uma assinatura digital válida. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.


Marta Gomes da Silva
Diretora Técnica de Serviço
Unidade Laboratorial de Referência
em Química de Alimentos


Silvia Amélia Verdiani Tfouni
Pesquisadora Científica
Unidade Laboratorial de Referência
em Química de Alimentos

MARTA GOMES DA SILVA:07975852813_2023.02.28 17:04:56-03'00'



CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1781/1810/1820 e-mail: ccqa@ital.sp.gov.br
<http://www.ital.agricultura.sp.gov.br>

