

Nº 995916 FQ

Data de Entrada: 29/08/2024

Cliente: ODEBRECHT COM E IND DE CAFE LTDA
Produto: CAFE ODEBRECHT SUPERIOR ALTO VACUO
500G
Lote: 586
Obs: **Fabricação:** - **Validade:** 22/02/2026

Cód.: 004085 **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.

Nº 995916 FQ

Data de Entrada: 29/08/2024

Cliente: ODEBRECHT COM E IND DE CAFE LTDA
Produto: CAFE ODEBRECHT SUPERIOR ALTO VACUO
500G
Lote: 586
Obs: **Fabricação:** - **Validade:** 22/02/2026

Cód.: 004085 **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	0,2
Aroma da bebida	6,6	0,3
Influência dos grãos defeituosos	5,4	0,4
Acidez da bebida	5,2	0,3
Amargor da bebida	5,2	0,3
Corpo da bebida	5	0,6
Adstringência da bebida	5,4	0,5
Sabor da bebida	5,2	0,5
Sabor residual da bebida	5,3	0,5
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,3	0,4

Nº 995916 FQ

Data de Entrada: 29/08/2024

Cliente: ODEBRECHT COM E IND DE CAFE LTDA
Produto: CAFE ODEBRECHT SUPERIOR ALTO VACUO
500G
Lote: 586
Obs: Fabricação: - Validade: 22/02/2026

Cód.: 004085 Loja 01

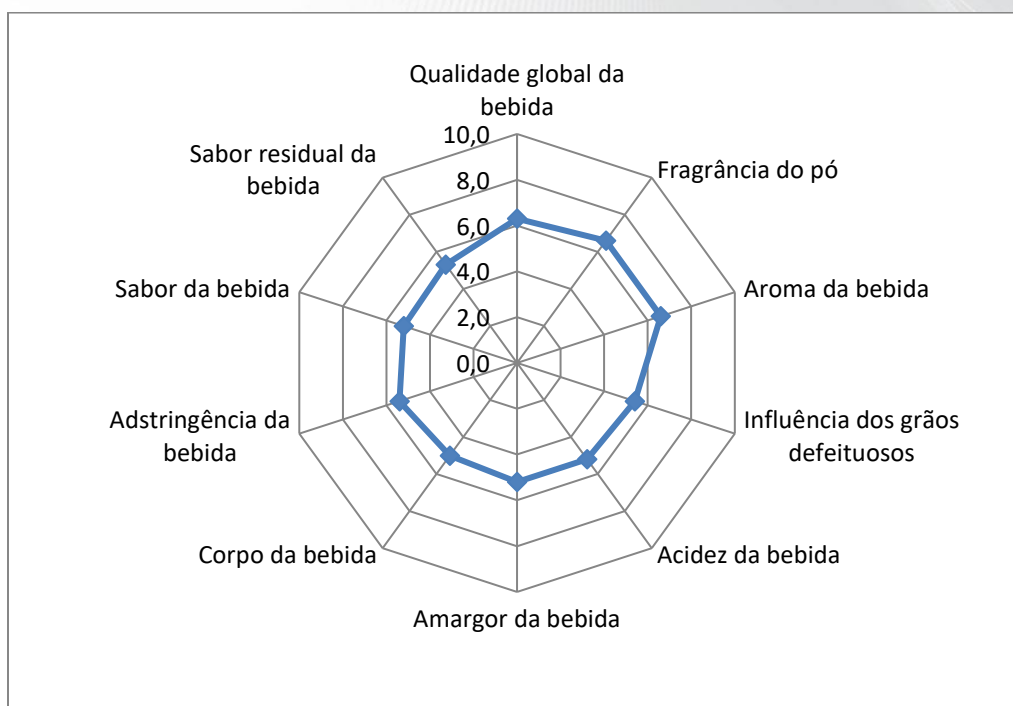


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

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".

Nº 995916 FQ

Data de Entrada: 29/08/2024

Cliente: ODEBRECHT COM E IND DE CAFE LTDA
Produto: CAFE ODEBRECHT SUPERIOR ALTO VACUO
500G
Lote: 586
Obs: **Fabricação:** - **Validade:** 22/02/2026

Cód.: 004085 **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.

Nº 995916 FQ

Data de Entrada: 29/08/2024

Cliente: ODEBRECHT COM E IND DE CAFE LTDA
Produto: CAFE ODEBRECHT SUPERIOR ALTO VACUO
500G
Lote: 586
Obs: **Fabricação:** - **Validade:** 22/02/2026

Cód.: 004085 **Loja** 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 10 de Setembro 2024



MITIE KAWANO
CRBM 01319

Cliente

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

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

Unidade: não consta

Dados da amostra			
Amostra:	Café torrado e moído	Contrato:	00000023/2024
Descrição adicional:	-	Referência:	OS00516/2024 - AM00001192/2024
Matriz amostra:	Alimento	Plano de amostragem:	PA02286
Responsável pela amostragem:	Cliente	Data/Hora coleta:	-
Coletador laboratório:	Não	Data/Hora entrada no laboratório:	26/04/2024 15:05
Marca:	Café Odebrecht Superior	Data início análise:	29/04/2024
Conteúdo:	500g	Embalagem:	Vácuo
Data validade:	22/10/2025	Data fabricação:	22/04/2024
		Lote:	585

Resultado					
Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP	
Físico-Química					
Cafeína ¹	IAL Vol. 1 ²	1,26	%	-	
Cinzas Insolúveis em HCL 10% ¹	IAL 024/IV	0,58	%	1,5% RDC 623 de 09/03/22	
Extrato Aquoso ¹	IAL 265/IV	30,80	%	Mín, 20% Port, 570 - Mapa/SDA	
Lipídios (Extrato Etéreo) ¹	IAL 032/IV	9,97	%	-	
Ocratoxina A	AgraStrip 10006332	10	µg/kg	10µg/kg IN 160 de 01/07/22	
Resíduo mineral fixo (Cinzas) ¹	IAL 018/IV	6,00	%	-	
Umidade ¹	IAL 012/IV	3,3	%	5,0% IN 716 de 01/07/2022	
Microscopia					
Elementos estranhos ¹	LOPEZ. F. C - 1974	Ausência	P,A	Ausência Port, 570 - Mapa/SDA	
Histologia ¹	POP MCR 015	100% Coffea arabica, não sendo visualizado nenhum elemento histológico estranho ao produto	P,A	-	
Impurezas ¹	LOPEZ. F. C - 1974	0,16	%	1,0% Port, 570 - Mapa/SDA	
Mat. Estranhas (areia, pedras, torrões e demais sujidades)	POP FQ 013	0,58	%	-	
Mat. Estranhas - Ácaros ¹	AOAC 988.16 b	Ausência	unid/25g	5 unid/25g RDC 623 de 09/03/22	
Mat. Estranhas - Frag. de insetos (não considerados indicativos de risco) ¹	AOAC 988.16 b	19	unid/25g	60 unid/25g RDC 623 de 09/03/22	
Mat. Estranhas - Indicativas de risco à saúde humana ¹	AOAC 988.16 b	Ausência	P,A	Ausência RDC 623 de 09/03/22	
Mat. Estranhas - Macroscópicas ¹	AOAC 988.16 b	Ausência	P,A	RDC 623 de 09/03/22	
Mat. Estranhas - Outros ¹	AOAC 988.16 b	Ausência	unid/25g	RDC 623 de 09/03/22	
Somatório de matérias estranhas e impurezas	N.A	0,7	%	1,0% Port, 570 - Mapa/SDA	
Microbiologia					
Escherichia coli	AOAC 070901 110402	<10	UFC/g	10 ² IN 161 de 01/07/22 - "m"	
Salmonella sp	AOAC 080601	Ausência	P,A/25g	Ausência/25g IN 161 de 01/07/22 - "m"	
Granulometria					
Grau de moagem ¹	POP FQ 036 ³	Moagem Fina	-	-	
Físico					

Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP
Ponto de torra ¹	Agtron/SCAA	65 - Médio claro	SCAA#	-

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | ¹ Ensaio Reconhecido Pela Rede Metrológica de Minas Gerais de acordo com a **ISO/IEC 17025:2017** - PRC 549.01 | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | **SMEWW:** Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater | ^{In loco} Análise realizada in loco pelo responsável pela amostragem | Laboratório(s) subcontratado(s) ^A PRC 279.01 | ^B CRL 0889 | ^C CRL 0267.

Observações e informações adicionais

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade;
Observações referentes a amostra: -
Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

Belo Horizonte, 03 de Maio de 2024



Dra. Giselia Campos - Responsável Técnica
CRFMG - 15066

Cliente

Razão Social: Odebrecht Comércio e Indústria de Café Ltda - **CNPJ:** 78597150000200
Endereço: Rodovia Carlos João Strass , sn - km 05 - PR 545 - Distrito de Warta - Londrina/PR - 86105-000
Unidade: não consta

Dados da amostra

Amostra:	Café torrado e moído	Contrato:	00000023/2024
Descrição adicional:	-	Referência:	OS00516/2024 - AM00001193/2024
Matriz amostra:	Alimento	Plano de amostragem:	PA02286
Responsável pela amostragem:	Cliente	Data/Hora coleta:	-
Coletador laboratório:	Não	Data/Hora entrada no laboratório:	26/04/2024 15:05
Marca:	Café Odebrecht Superior	Data início análise:	29/04/2024
Conteúdo:	500g	Embalagem:	Vácuo
Data validade:	22/10/2025	Data fabricação:	22/04/2024
		Lote:	585

Resultado

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

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | ¹ Ensaio Reconhecido Pela Rede Metrológica de Minas Gerais de acordo com a **ISO/IEC 17025:2017** - PRC 549.01 | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | **SMEWW:** Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater | ^{In loco} Análise realizada in loco pelo responsável pela amostragem | Laboratório(s) subcontratado(s) ^A PRC 279.01 | ^B CRL 0889 | ^C CRL 0267.

Legislação de referência

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

Conclusão

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

Observações e informações adicionais

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade;
Observações referentes a amostra: -
Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

Belo Horizonte, 03 de Maio de 2024



Dra. Giselia Campos - Responsável Técnica
CRFMG - 15066

Análise Sensorial

Método: O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, utilizando escala de 0 a 10 pontos para avaliação dos atributos. A amostra é preparada por percolação, utilizando-se filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92°C – Howell (1998). A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais e Portaria nº 570 de 09/05/2022 Mapa/SDA. A Qualidade Global do café é representada pelas seguintes categorias de qualidade:

Fora de tipo/Não recomendável para fornecimento - 0,0 a 4,4

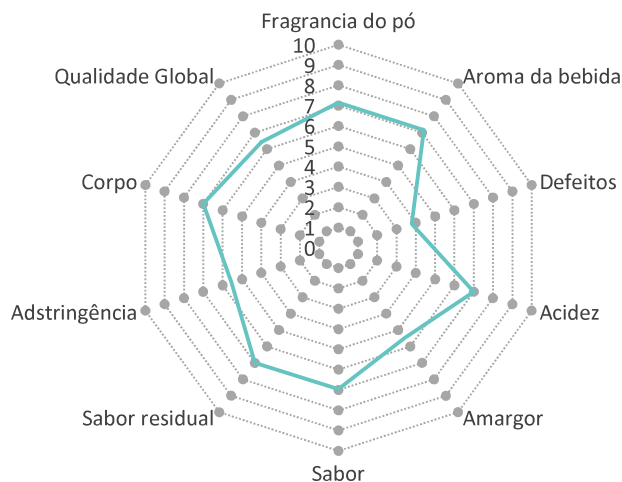
Tradicional - 4,5 a 5,9

Superior - 6,0 a 7,2

Gourmet - 7,3 a 10

Os valores apresentados na tabela representam a média e o desvio padrão de cada atributo. A figura ao lado demonstra o perfil sensorial obtido na análise.

Atributo	Resultado	
Fragrância do pó	7,2	(0,3)
Aroma da bebida	7,2	(0,3)
Defeitos	3,8	(0,4)
Acidez	7,0	(0,1)
Amargor	5,5	(0,5)
Sabor	7,0	(0,3)
Sabor residual	7,0	(0,2)
Adstringência	5,6	(0,4)
Corpo	7,0	(0,1)
Qualidade Global	6,5	(0,2)
Categoria	Superior	



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

Referências bibliográficas

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

Referências normativas

1. Resolução SAA - 19, de 05 de abril de 2010 – Governo do estado de São Paulo;
2. Resolução SAA - 28, de 01 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
3. Resolução SAA - 30, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
4. Resolução SAA - 31, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
5. Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses nº 028, de 21 de setembro de 2018 – Governo do estado de Minas Gerais;
6. Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022 - Mapa/SDA.

Belo Horizonte, 3 de maio de 2024



Dra. Giselia Campos - Responsável técnica
CRFMG - 15066



PUREZA &
QUALIDADE

SUPERIOR

ABIC
Associação
Brasileira da
Indústria de
Café

PQC 041.002

CERTIFICADO

Certificamos o produto no Programa de Qualidade do Café:

ODEBRECHT SUPERIOR
(Embalagem: Vácuo)

Na categoria: Superior

Industrializado por:

ODEBRECHT - COM. E IND. DE CAFE LTDA. (Nº ABIC: 1015)

