

**RELATÓRIO DE ENSAIO DA AVALIAÇÃO GLOBAL
DO CAFÉ TORRADO**Emissão:
20/09/2023

CGC / MAPA: MG 003241-7

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

Empresa:	Agropecuária Fazenda do Bento Ind. e Com. Ltda
Endereço:	R. José Luiz de Castro - 45 - Boa Vista - São Domingos do Prata - MG - CEP: 35.995-000
E-mail:	cafeazenda@hotmail.com
CNPJ:	38.749.487/0001-82
Telefone:	(31) 3856-1537
Nome do responsável:	Stela

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

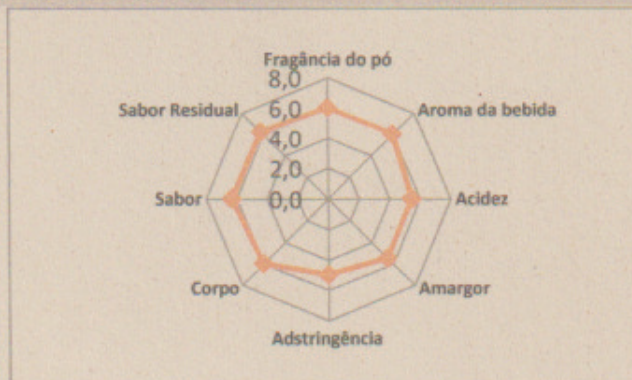
Grupo:	Torrado e moído				
Marca comercial:	Da fazenda - Gourmet				
Industrializador:	Agropecuária Fazenda do Bento Ind. e Com. Ltda				
CNPJ:	38.749.487/0001-82				
Lote:	402	Fabr.:	19 JUL 23	Val.:	18 JAN 25
Tipo de Embalagem:	Vácuo				
Peso líquido:	500g	Data Receb. Amostra:		06/09/2023	

METODOLOGIA

Para o diagnóstico sensorial, a amostra foi preparada por percolação com o uso de filtro de papel nº 102 ou 103, utilizando-se a proporção de 50g de pó de café para 0,5L de água mineral a 92°C (Howel, 1998). Para a conclusão quanto a 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 Moído PQC- Programa de Qualidade do Café - ABIC).

AVALIAÇÃO SEGMENTADA DA QUALIDADE GLOBAL

ATRIBUTOS	EQUIVALÊNCIA
Fragância do pó	6,0
Aroma da bebida	6,0
Acidez	5,5
Amargor	5,5
Adstringência	5,0
Corpo	6,0
Sabor	6,3
Sabor Residual	6,2

**RESULTADOS**

ANÁLISE SENSORIAL	
Predominância	Arábica
Bebida	Dura
Avaliação Global	7,3
Categoria	Gourmet

Aroma	Suave	
	Intenso	x

Sabor	Suave	
	Intenso	x

Corpo	Leve	
	Encorpado	x

OBSERVAÇÕES

Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente a amostra analisada. Amostra encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

ISRAEL COSTA
REG. MAPA 858

ASSINATURA

SindiCafé-MG
Sindicato da Indústria de Café do Estado de Minas Gerais