

## NÚCLEO GLOBAL DE ANÁLISE E PESQUISA

Av. Amazonas, 4080 - Salas 203/204/205 - Bairro Prado -  
Belo Horizonte/MG - CEP: 30.411-250 - (31) 3313-1616  
CNPJ: 01.889.995/0001-56

### Certificado de análise 18265/15 - Sensorial

**PRODUTO:** Café torrado e moído

Embalagem: Própria (Vácuo)

Conteúdo: 500g

Marca: Ramos Superior

Endereço: Rodovia Boa Esperança a Aguanil, Km

Fabricante: Rodolfo Ramos

30 - Zona Rural - Aguanil/MG - CEP:37.270-000

Data de Fabricação: 28/09/2015

Data de Validade: 28/03/2017

Lote: 452

Amostragem: de responsabilidade do solicitante

Data de entrada no laboratório: 05/10/2015

Data de entrega do certificado de análise: 05/10/2015

Descrição da amostra: amostra recebida em embalagem própria, lacrada, contendo 500g.

**SOLICITANTE:** Comercial Maristela Ltda.

CNPJ:13.103.290/0001-27

Endereço: Rua Zilar Correa de Araújo nº 230 -

Bairro Alto das Mercês - Campo Belo/MG -

CEP:37.270-000

Telefone: (35) 3832-6969

Análise solicitada: Sensorial

### RESULTADOS

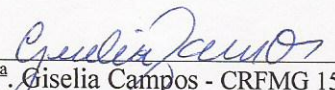
FICHA TÉCNICA	COMENTÁRIO
<b>CARACTERÍSTICAS DO CAFÉ</b> Predominantemente <input checked="" type="checkbox"/> <b>Arábica</b> ( ) Conillon	Para o diagnóstico sensorial, a amostra foi preparada por percolação com uso de filtro de papel, utilizando-se a proporção de 50g de pó de café para 0,5L de água mineral a 92°C (Howel, 1998). Neste ensaio, a amostra apresentou um bom equilíbrio entre os atributos sensoriais avaliados. A qualidade Global da amostra analisada foi quantificada em <b>6,3 pontos</b> , numa escala sensorial de 0 a 10 pontos, conforme define a norma técnica para fixação da identidade e qualidade do café torrado em grão e torrado e moído, para aquisição pelos Órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual, que norteia as compras de cafés por processos licitatórios no Estado (Resoluções Conjuntas SEPLAG/SEAPA/SES nº 8954 de 03 de Outubro de 2013).
<b>BEBIDA</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Dura</b> ( ) Mole ( ) Riada ( ) Rio	
<b>AROMA</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Intenso</b> ( ) Suave ( ) Característico	
<b>SABOR</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Intenso</b> ( ) Suave ( ) Característico	
<b>CORPO</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Encorpado</b> ( ) Moderado ( ) Leve	
<b>AVALIAÇÃO GLOBAL</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Recomendável</b> ( ) Desaconselhável	

### OBSERVAÇÕES

A percepção conjunta das características da amostra foi analisada conforme o nível de qualidade do café torrado e/ou moído e suas especificidades organolépticas inseridas na sua qualidade global.

Analisando os demais atributos sensoriais da amostra podemos destacar a fragrância e o aroma com nuances características na infusão, acrescido de amargor, adstringência e acidez intenso, culminando em uma bebida **DURA** com sabor residual agradável, isenta de fermentação e/ou sabor de riozona. A amostra foi tipificada em café **SUPERIOR**.

Os resultados deste relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

  
Dr.<sup>a</sup> Giselia Campos - CRFMG 15.066  
Responsável Técnico





# NÚCLEO GLOBAL DE ANÁLISE E PESQUISA

Av. Amazonas, 4080, Sala 203-Prado-Belo Horizonte/MG-CEP: 30.411-250-Telefax (31) 3313.1616

## Certificado de análise 18265/15

### DADOS DA AMOSTRA

Produto: Café torrado e moído	Marca: Ramos Superior	
Embalagem: Própria (Vácuo)	Conteúdo: 500g	
Amostragem: de responsabilidade do solicitante	Lote: 452	
Data de fabricação: 28/09/2015	Data de validade: 28/03/2017	
Fabricante: Rodolfo Ramos	CNPJ: não informado	
Endereço: Rod. Boa Esperança a Aguanil - Km 30	Bairro:	
Cidade: Aguanil	UF: MG	CEP: 37.270-000
Telefone: (35) 3832-6969	Entrada no laboratório: 05/10/2015	Entrega do certificado: 05/10/2015
Descrição: Amostra recebida em embalagem própria, lacrada, contendo 500g.		

### SOLICITANTE

Solicitante: Rodolfo Ramos	Endereço: Rod. Boa Esperança a Aguanil - Km 30	
Bairro:	Cidade: Aguanil	UF: MG
CNPJ: não informado	CEP: 37.270-000	Telefone: (35) 3832-6969

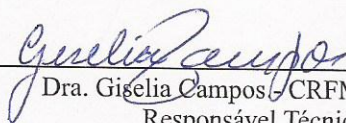
### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.
--

### RESULTADO DE MICROSCOPIA

Parâmetro: Cascas e Paus	Resultado: 0,04%
Parâmetro: Outros elementos não característicos de café	Resultado: Ausência
<b>Método:</b> Lopez, F.C. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 34, p. 29-34, 1974.	
<b>Referência:</b> RDC 277/ANVISA, de 22 de setembro de 2005.	

Observação: Resultado válido para a amostra analisada.



Dra. Gisélia Campos / CRFMG 15.066  
Responsável Técnico