

## ANALISE SENSORIAL DE CAFÉ

**Nº 515578FQ**

**Data de Entrada:** 09/08/2017

<b>Solicitante</b>	<b>DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT</b>	<b>005051 loja 01</b>
<b>Fabricante</b>	<b>DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT</b>	
<b>Produto</b>	<b>CAFE TORRADO E MOIDO</b>	
<b>Marca</b>	<b>FRATERO SUPERIOR</b>	<b>Lote:</b> 398/14
<b>Local Coleta</b>		
<b>Classe</b>		<b>Dt.Coleta</b>
<b>Sub Classe</b>		<b>Tipo Declarado</b>

**Obs: Fabricação:** 08/08/17 **Validade:** 08/02/19

### 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 bquer, 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.

## ANALISE SENSORIAL DE CAFÉ

**Nº 515578FQ**

**Data de Entrada:** 09/08/2017

**Solicitante** DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT  
**Fabricante** DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT  
**Produto** CAFE TORRADO E MOIDO  
**Marca** FRATERO SUPERIOR  
**Local Coleta**  
**Classe**  
**Sub Classe**

**005051 loja 01**

**Lote:** 398/14

**Dt.Coleta**  
**Tipo Declarado**

**Obs: Fabricação:** 08/08/17 **Validade:** 08/02/19

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	6,2	0,3
Aroma da bebida	6,1	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,6	0,4
Acidez da bebida	5,3	0,3
Amargor da bebida	5,0	0,2
Corpo da bebida	6,0	0,7
Adstringência da bebida	5,6	0,4
Sabor da bebida	5,6	0,5
Sabor residual da bebida	5,7	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,1	0,1

## ANALISE SENSORIAL DE CAFÉ

**Nº 515578FQ**

**Data de Entrada:** 09/08/2017

**Solicitante** DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT  
**Fabricante** DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT  
**Produto** CAFE TORRADO E MOIDO  
**Marca** FRATERO SUPERIOR  
**Local Coleta**  
**Classe**  
**Sub Classe**

**005051 loja 01**

**Lote:** 398/14

**Dt.Coleta**  
**Tipo Declarado**

**Obs: Fabricação:** 08/08/17 **Validade:** 08/02/19

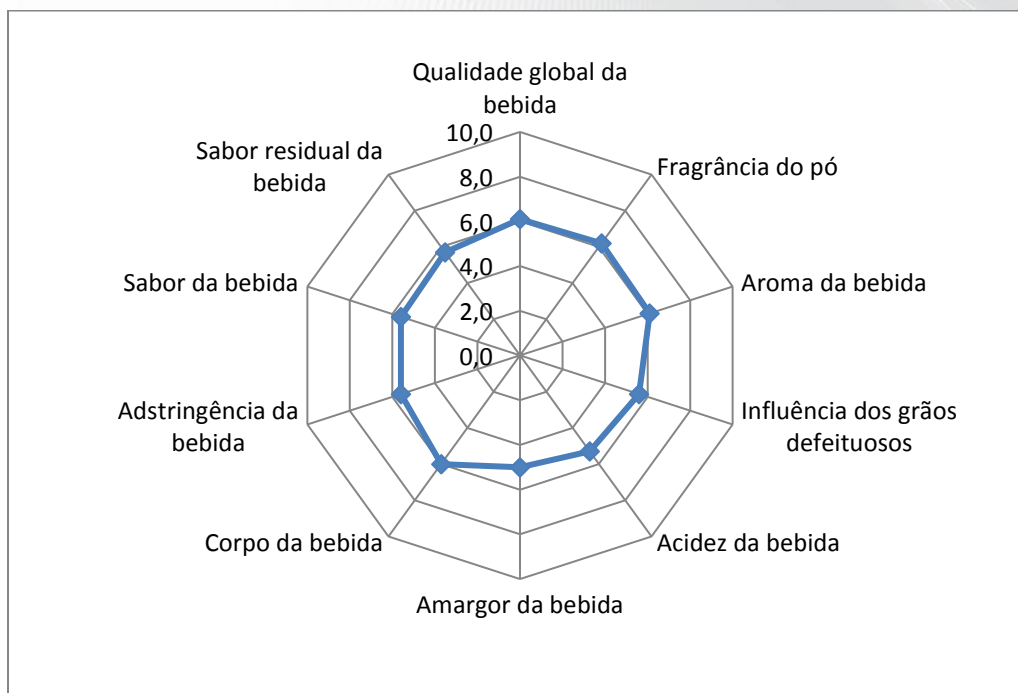


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

### 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".

## ANALISE SENSORIAL DE CAFÉ

**Nº 515578FQ**

**Data de Entrada:** 09/08/2017

<b>Solicitante</b>	<b>DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT</b>	<b>005051 loja 01</b>
<b>Fabricante</b>	<b>DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT</b>	
<b>Produto</b>	<b>CAFE TORRADO E MOIDO</b>	
<b>Marca</b>	<b>FRATERO SUPERIOR</b>	<b>Lote:</b> 398/14
<b>Local Coleta</b>		
<b>Classe</b>		<b>Dt.Coleta</b>
<b>Sub Classe</b>		<b>Tipo Declarado</b>

**Obs: Fabricação:** 08/08/17 **Validade:** 08/02/19

### 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.

## ANALISE SENSORIAL DE CAFÉ

**Nº 515578FQ**

**Data de Entrada:** 09/08/2017

<b>Solicitante</b>	<b>DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT</b>	<b>005051 loja 01</b>
<b>Fabricante</b>	<b>DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT</b>	
<b>Produto</b>	<b>CAFE TORRADO E MOIDO</b>	
<b>Marca</b>	<b>FRATERO SUPERIOR</b>	<b>Lote:</b> 398/14
<b>Local Coleta</b>		
<b>Classe</b>		<b>Dt.Coleta</b>
<b>Sub Classe</b>		<b>Tipo Declarado</b>

**Obs: Fabricação:** 08/08/17 **Validade:** 08/02/19

### 6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 21 de agosto de 2017.



MITIE KAWANO  
CRBM 01319