

## Análise de laudo de café licitante Jose Mauricio Gomes Leis - Eireli - ME pelo PROCON/MG

Conforme solicitado, segue análise do laudo apresentado pelo quarto colocado:

Parâmetro	Item edital/TR	Valor referência	Valor descrito no laudo	Conclusão	Observação
Padrão mínimo de qualidade total	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	6,0	6,7	Atende	-
Espécie	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	100 % arábica	Arábica	Atende	
Acidez	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	baixa	Equilibrada	Inconclusivo	A terminologia utilizada no laudo apresentado é diferente da terminologia utilizada no edital. Sugere-se solicitar informações adicionais para o fornecedor para esclarecer essa diferença de nomenclatura.
Perfil sabor	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	mode ou dura	Dura	Atende	
Aroma	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	Suave a intenso - característico do produto	Bom	Inconclusivo	A terminologia utilizada no laudo apresentado é diferente da terminologia utilizada no edital. Sugere-se solicitar informações adicionais para o fornecedor para esclarecer essa diferença de nomenclatura.
Corpo	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	Leve	Moderado	Inconclusivo	A terminologia utilizada no laudo apresentado é diferente da terminologia utilizada no edital. Sugere-se solicitar informações adicionais para o fornecedor para esclarecer essa diferença de nomenclatura.
Moagem	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	Média	Média	Atende	
Torra	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	Média	Média	Atende	
Sabor	Anexo VII (TR), descrição do item 4 (lote 1)	Forte	Bom	Inconclusivo	A terminologia utilizada no laudo apresentado é diferente da terminologia utilizada no edital. Sugere-se solicitar informações adicionais para o fornecedor para esclarecer essa diferença de nomenclatura.
Impurezas (cascas e paus) e sedimentos	Anexo VII (TR), subitem 8.1 (Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de	-	-	Não comprovado	1. A Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, de 03 de outubro de 2013 foi

	setembro de 2018, §5º art. 2º - Regulamento Técnico para o Café (Resolução ANVISA RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005))				revogada pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018. 2. Para fins práticos considera-se o limite de impurezas de até 1,0 %, nos termos da IN MAPA nº 08/03;
Umidade	Anexo VII (TR), subitem 8.1 (Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018, §5º art. 2º - Regulamento Técnico para o Café (Resolução ANVISA RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005))	Máx. 5,0 %	-	Não comprovado	A Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, de 03 de outubro de 2013 foi revogada pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018.
Ocratoxina A	Anexo VII (TR), subitem 8.1 (Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018, §5º art. 2º - Resolução ANVISA RDC nº 007 de 18 de fevereiro de 2011)) ANVISA RDC nº 007 de 18 de fevereiro de 2011))	Máx. 10 µg/kg	-	Não comprovado	A Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, de 03 de outubro de 2013 foi revogada pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018.
Areia	Anexo VII (TR), subitem 8.1 (Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018, §5º art. 2º - Resolução ANVISA RDC nº 014, de 28 de Março de 2014)	Máx. 1,5 % (areia ou cinzas insolúveis em ácido)	-	Não comprovado	A Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, de 03 de outubro de 2013 foi revogada pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28, de 21 de setembro de 2018.

#### CONCLUSÕES:

1. A partir dos dados acima verifica-se que não há elementos para reprovar a amostra analisada a partir do Relatório de Ensaio apresentado;
2. Por outro lado, o fornecedor não comprovou o atendimento quanto aos parâmetros "impurezas", "umidade", "Ocratoxina A" e "areia";
3. Não foi possível avaliar o atendimento quanto aos parâmetros "acidez", "aroma", "corpo" e "sabor", conforme detalhado no campo "observações" da tabela.

#### OBSERVAÇÕES:

1. Outros parâmetros especificados no edital não podem ser avaliados através de análise laboratorial, como por exemplo, atendimento às Boas Práticas de Fabricação e rotulagem, além de exigências específicas que devem ser observadas no ato do recebimento (validade, fabricação, acondicionamento, etc...).