

#### 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 um filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92º c – Howell (1998). A atribuição da nota de qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (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** – 7,30 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	7,6	(0,2)
Aroma da bebida	7,4	(0,3)
Defeitos	5,2	(0,6)
Acidez	7,5	(0,4)
Amargor	5,9	(0,2)
Sabor	7,4	(0,3)
Sabor residual	7,3	(0,2)
Adstringência	5,2	(1,0)
Corpo	7,3	(0,4)
Qualidade Global	6,6	(0,3)

**Categoria**

**Superior**

Pela percepção conjunta dos atributos e especificações 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, J.L. 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.

Contagem – MG, 01 de julho de 2024



**Editon Félix de Abreu**  
**Classificador De Produtos Vegetais**  
**RG MAPA 3005**

**LAUDO SENSORIAL DE CAFÉ**

**Nº 21/2024**

<b>SOLICITANTE: MFPARIZ INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA</b>	
<b>Endereço: RUA BETA, 378 – VILA PARIS – CONTAGEM – MG – CEP 32372-090</b>	
<b>CNPJ: 26.855.580/0001-42</b>	
<b>PRODUTO: CAFÉ TORRADO E MOIDO</b>	
<b>MARCA: BELVEDER</b>	<b>Nº DO LOTE: 0624</b>
<b>EMBALAGEM: VÁCUO</b>	<b>CONTEÚDO: 500g</b>
<b>FABRICAÇÃO: 29/05/2024</b>	<b>VALIDADE: 29/05/2026</b>
<b>LAUDO DE ORIGEM Nº 05989/2024</b>	

**RESULTADO**

Análise	Método	Resultado Sensorial	VMP
Avaliação da qualidade global	POP SE 001	6,6	Min, 4,5

**Legenda**

**VMP:** Valor Máximo Permitido | **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) <sup>A</sup> PRC 279.01 | <sup>B</sup> CRL 0889.

**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