

CERTIFICADO DE ANÁLISE SENSORIAL 21177/18

SOLICITANTE

Razão Social: Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Alimentícios Ltda

CNPJ: 08.060.903/0001-70

Endereço: Quadra 01 - Lote 15 - Setor de Expansão Econômica - Sobradinho/DF - CEP: 73.020-401

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Café torrado e moído

Marca: Bico de Ouro Tradicional (vácuo)

Embalagem: Própria (Vácuo)

Conteúdo: 500g

Fabricante: Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Alimentícios Ltda

CNPJ: 08.060.903/0001-70

Data de fabricação: 05/04/2018

Data de Validade: 05/10/2019

Lote: 10

Entrada da amostra no laboratório: 09/04/2018

Entrega do certificado: 12/04/2018

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

CARACTERÍSTICAS DO CAFÉ

PREDOMINANTEMENTE: Arábica Conillon

BEBIDA: Mole Dura Rio Conillon

AROMA: Intenso Suave Característico

SABOR: Intenso Suave Característico

CORPO: Encorpado Moderado Leve

AValiação GLOBAL

RECOMENDÁVEL DESACONSELHÁVEL

METODOLOGIA

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 **5,5 pontos**, 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 e Resolução SAA 19 de 05/04/2010).

AValiação SEGMENTADA DA QUALIDADE

ATRIBUTOS	MÉDIA	EQUIVALÊNCIA
Fragrância	5,0	Regular
Aroma da bebida	5,1	Regular
Defeitos	5,7	Média interferência
Acidez	4,6	Normal
Amargor	4,6	Normal
Sabor residual	6,3	Regular
Adstringência	5,5	Média
Corpo	6,7	Normal a intenso
QUALIDADE GLOBAL	5,5	TRADICIONAL

GRÁFICO



ESCALA DA QUALIDADE GLOBAL

Cafés Tradicionais - Nota de Qualidade Global: 4,5 a 5,9

Cafés Superiores - Nota de Qualidade Global: 6,0 a 7,2

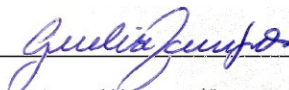
Cafés Gourmet - Nota de Qualidade Global: 7,3 a 10

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A percepção conjunta das características da amostra foi analisada conforme o nível de qualidade do café torrado e 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 média adstringência, acidez e amargor equilibrados, culminando em uma bebida **DURA** com sabor residual agradável, livre dos sabores estranhos, fermentado, mofado ou de terra e isenta dos sabores Riado, Rio e Riozona. A amostra foi tipificada em café **TRADICIONAL**.

PONTO DE TORRA: SCAA# - 65 - Médio Claro

Responsável Técnica – Dra. Giselia Campos – CRFMG - 15.066



Observações: os resultados expressos neste certificado se aplicam apenas à amostra recebida para análise

Amostragem de responsabilidade do solicitante

Laboratório reconhecido pela Rede Metrológica de Minas Gerais – <https://www.mmg.com.br/laboratoriosreconhecidos> - PRC 549.01