

CERTIFICADO DE ANÁLISE 21383/18

Solicitante: Bico de Ouro Com. e Ind. de Gêneros Aliment. Ltda

CNPJ: 08.060.903/0001-70

Endereço: Quadra 01 - lote15, Setor de Expansão Econômica - Bairro Sobradinho - Brasília/DF - CEP: 73020-401

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Bico de Ouro Premium (Superior)

Embalagem: Vácuo

Conteúdo: 500g

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

CNPJ: 08.060.903/0001-70

Data de fabricação: 21/05/2018

Data de Validade: 21/11/2019

Lote: 10

Entrada da amostra no laboratório: 30/07/2018

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

RESULTADO DE MICROSCOPIA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: AOAC 988.16, 17ª ed. apud Margarida Kikuta Barbieri et al.			
Matérias Estranhas (Café) - Fragmentos de insetos (não considerados indicativos de risco) ¹	07 em 25g	60 em 25g	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Outros ¹	Ausência em 25g	-	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Ácaros ¹	Ausência em 25g	05 em 25g	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas Macroscópicas (Café) ¹	Ausência	-	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Método: Lopez, F.C. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 34.			
Impurezas - Cascas e Paus ¹	0,10%	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Outros elementos não característicos de café ¹	Ausência	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Método: POP Mcr 015 - Exame microscópico de identificação.			
Histologia (Café) - Pesquisa de elementos histológicos ¹	Presença de inúmeros elementos histológicos característicos de Coffea arabica e vestígios de Coffea canephora (conilon). Predominantemente arabica.	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa

RESULTADO DE FÍSICO-QUÍMICA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: Métodos físico-químicos para análises de alimentos Instituto Adolfo Lutz 4ª Ed.			
Extrato Etéreo ¹	11,08%	-	-
Cinzas Insolúveis em HCl 10% ¹	0,06%	1,5%	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) ¹	4,56%	-	-
Umidade ¹	4,6%	5,0%	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Extrato Aquoso	33,21%	-	-
Método: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz 3ª Ed.			
Cafeína	1,10%	-	-
Método: Ochracard P48 - R-Biopharm - Qualitative screening test.			
Ocratoxina A	< 05µg/kg (negativo)	10µg/kg	RDC nº 7 de 18/02/11 Anvisa
Método: POP FQ 036 - Peneiramento com agitação mecânica de 36g de amostra em peneiras Tyler 12,16, 20, 30 e fundo.			
Peneira 12	0,00%	-	-
Fundo	82,97%	-	-
Peneira 20	1,00%	-	-
Peneira 16	0,31%	-	-
Peneira 30	15,64%	-	-
Granulometria (Café) - Classificação	Moagem fina	-	-
Método: Roast Color Classification System - Developed by Agtron - SCAA - 1995.			
Ponto de torra	SCAA#55 - Médio	-	-

RESULTADO DE MICROBIOLOGIA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: Manual de Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos 3ª Ed.			
Coliformes a 45° C/g - Grupo de alimentos 12 - a)	Ausência	10 C/g	RDC nº 12 de 02/01/01 Anvisa

¹ Ensaio reconhecido pela Rede Metrológica de Minas Gerais – <https://www.mmg.com.br/laboratoriosreconhecidos> - PRC 549.01

Amostragem e dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e/ou fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; VMP (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: ufr8l0zh

Certificado emitido em: 02/08/2018



Responsável Técnica - Dra. Giselia Campos - CRFMG - 15066