



Grupo de Avaliação do Café - GAC

FO-055 Modelo de Laudo GAC

Certificado ISO 9001:2000 SG 2973 pela Fundação Carlos Alberto Vanzolini
Laboratório credenciado pela Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

LAUDO Nº: XXXX/ XX

Empresa: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Produto: Café Torrado e moído – Torrado em Grão

Data da Entrada: XX/XX/XX Data da análise: XX/XX/XX Reunião : XXX

Embalagem:

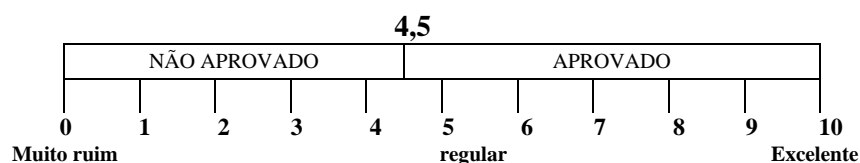
Data de fabricação: xx/xx/xxxx Data de validade: xx/xx/xxxx

Identificação da Amostra: Café “Marca X”

1) METODOLOGIA:

A avaliação sensorial do café foi realizada individualmente, por X provadores, com repetição de cada amostra codificada por 4 dígitos aleatórios. Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar) e atribuem o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação da Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café em Grão e Café torrado e Moído (Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Torrados e Moídos PQC – Programa de Qualidade do Café - ABIC), com a seguinte escala de qualidade global modificada:



A amostra é avaliada também quanto à composição da bebida (predominante Arábica ou Conilon), bebida (mole, dura, rio ou característica), aroma (suave ou intenso), sabor (suave ou intenso) e corpo da bebida (leve ou encorpado), conforme terminologia apresentada no Anexo 2, para a verificação de conformidade com a descrição da ficha técnica enviada pelo produtor.

1.1) PREPARO DA AMOSTRA:

Preparo da infusão para cafés filtrados: O café torrado e moído foi preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 100g de pó para 1 litro de água mineral.

2) TORRAÇÃO:

Classificação por meio do Sistema Agron / SCAA Roast Classification Color Disk

Nº DISCO DE AGTRON	CLASSIFICAÇÃO
25	Muito Escura
35	Escura
45	Moderadamente Escura
55	Média
65	Média Clara
75	Moderadamente Clara
85	Clara
95	Muito Clara

3) GRANULOMETRIA:

Análise realizada em agitador *Bertel* por três etapas consecutivas e calculada a média dos valores obtidos; reostato na posição 5, tempo de agitação de 10 minutos, utilizando-se peneiras números: 12, 16, 20, 30 e fundo.

Classificação:

Fina: 00% de retenção nas peneiras nº 12 e 16, 70% de retenção nas peneiras nº 20, 30 e 30% no fundo;

Média: 07% de retenção nas peneiras nº12 e 16, 73% de retenção nas peneiras nº 20 e 30 e 20% no fundo;

Grossa: 33% de retenção nas peneiras nº12 e 16, 55% de retenção nas peneiras nº20 e 30 e 12% no fundo.

4) RESULTADOS:

Provadores	Qualidade Global	Predominantemente		Bebida			Atributos		
		Arábica	Conilon	Rio	Mole	Dura	Aroma	Sabor	Corpo
1	4,50	X				X	Intenso	Intenso	Encorpado
2	4,50	X				X	Intenso	Intenso	Encorpado
3	4,50		X			X	Intenso	Intenso	Encorpado
4	4,50	X		X			Intenso	Intenso	Encorpado
Provadores	Qualidade Global	Arábica	Conilon	Rio	Mole	Dura	Aroma	Sabor	Corpo
Média	4,50	X					Intenso	Intenso	Encorpado
Desvio Padrão	0,00								

5) GRANULOMETRIA:

	Amostra
	Marca X
PENEIRAS	
12	0,20
16	2,58
20	36,58
30	16,82
Fundo	43,82
Classificação	Fina

6) PONTO DE TORRA:

AMOSTRA	Marca X
TORRA	45
Classificação	Moderadamente Escura

Principais comentários:

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

7) 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.

8) REFERÊNCIAS NORMATIVAS:

- NORMA DA QUALIDADE RECOMENDAVEL E BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO DE CAFÉS TORRADOS EM GRÃOS E TORRADOS E MOÍDOS (PQC – PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ – ABIC) REVISÃO 3.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n. ° 377, de 26 de abril de 1999- Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 37, de 09/11/2001 – Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado e moído. D.O.E. Seção I, São Paulo, 111 (214), 13/11/2001.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –7 de 11/03/2004 – 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 /03 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 – 6 de 20/05/2003 – 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 /03 para café torrado em grão e torrado e moído – característica especial: Café Gourmet.

9) OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra provada.

Responsáveis:

GAC - Grupo de Avaliação de Café

Laudos n°: XXXX/XX