

# LAB CARVALHAES

FD-061 Modelo de Laudo PQC

Laboratório credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

## LAUDO DE AVALIAÇÃO Nº: XXX/06 PQC

Empresa: XXXX

Produto: XXXXXXXXXXXXX

Data da Entrada: 00/00/00

Data da análise: 00/00/00

Reunião: XX

Embalagem: xxxxxxxxxxxxxxxx

Data de fabricação: 00/00/00

Data de validade: 00/00/00

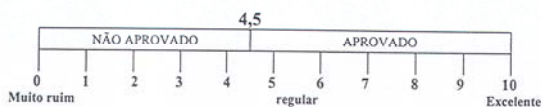
Identificação da Amostra: xxxxxxxx

Codificada pelo LAB CARVALHAES com o nº xxxxxx

### 1) METODOLOGIA:

A avaliação sensorial do café foi realizada individualmente, por X provadores, com repetição de cada amostra codificada por 3 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 (Resolução SAA 37, de 9/11/2001; Resolução SAA 7 de 11/03/2004), 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: 50g de pó para 0,5 litro de água mineral.

#### 1.2) TORRAÇÃO:

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

Classificação: Clara - discos nº 75 a 95, Média - discos nº 65 e 55 e Escura - discos nº 25 a 45.

#### 1.3) 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 nº 12 e 16, 73% de retenção nas peneiras nº 20 e 30 e 20% no fundo;

Grossa: 33% de retenção nas peneiras nº 12 e 16, 55% de retenção nas peneiras nº 20 e 30 e 12% no fundo.

Rua do Comércio, 55 - 8º, 9º e 10º andares - 11010-904 - Santos - SP - Brasil - Tel: (13) 2102.5778 Fax: (13) 2102.5700

Home Page: [www.carvalhaes.com](http://www.carvalhaes.com) Email: [lab@carvalhaes.com.br](mailto:lab@carvalhaes.com.br)

Laudo nº 0xx/06