

## FICHA TÉCNICA PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ PARA CAFÉS EM CÁPSULAS

### Dados cadastrais:

Razão Social:

CNPJ: Inscrição Estadual: Nº Associado ABIC:

Nome do responsável: Cargo:

Telefone: E-mail:

Endereço: Bairro: CEP: Cidade: Estado:

### Orientações gerais:

- ✓ Para certificação / recertificação de cafés monodose (cápsula), necessário envio de 40 embalagens individuais para o Instituto Totum - Avenida Paulista, 2439 - cj. 132 - Consolação – CEP 01311-300 – São Paulo / SP. – A/C Luciano Figueredo.
- ✓ As cobranças das análises serão feitas pela ABIC, através de um boleto de cobrança emitido para a empresa após o recebimento das amostras, cada análise tem o valor de R\$330,00.
- ✓ A definição de produto independe da marca, como nos exemplos seguintes:
  - Café Marca XYZ forte e Café Marca XYZ extra-forte: neste caso o Programa de Qualidade do Café considera 2 produtos diferentes, embora com a mesma Marca. Assim, a empresa deve preencher duas fichas técnicas.
  - Cafés Marca ZWR e Marca MZW, porém ambos com o mesmo conteúdo: neste caso o Programa de Qualidade do Café considera como dois produtos diferentes, apesar de possuírem a Ficha Técnica com conteúdo idêntico.
- ✓ Este questionário preenchido deve ser enviado por e-mail para [aline@abic.com.br](mailto:aline@abic.com.br) e [luciano@institutototum.com.br](mailto:luciano@institutototum.com.br).
- ✓ Preencher a ficha técnica para os produtos candidatos à certificação, marcando com “X” nas características (caso sua empresa não tenha conhecimento sobre o perfil de sabor dos produtos candidatos à certificação, poderá deixar a ficha em branco e utilizar a ficha técnica emitida pelo laboratório após a análise).
- ✓ Caso necessite de mais informações sobre o preenchimento deste questionário, favor ligar para os contatos abaixo.
  - ABIC - E-mail: [aline@abic.com.br](mailto:aline@abic.com.br) / Tel: (21) 2206-6151
  - Instituto Totum - E-mail: [luciano@institutototum.com.br](mailto:luciano@institutototum.com.br) / Tel: (11) 3372-9575



Associação Brasileira  
**ABIC**  
da Indústria de Café



**QualidadeCertificada**

Código do Produto <i>(a ser preenchido pela Gerenciadora)</i>	Produto 1 PQC.	Produto 2 PQC.	Produto 3 PQC.	Produto 4 PQC.	Produto 5 PQC.
Informar o <b>nome do produto</b> que pretende certificar					
Sua empresa é detentora da marca a ser certificada?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não – informar detentora da marca:	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não – informar detentora da marca:	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não – informar detentora da marca:	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não – informar detentora da marca:	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não – informar detentora da marca:
Tipo de preparo que deve ser feito pelo laboratório (somente preencher caso a máquina a ser fornecida tenha mais de uma opção)	<input type="checkbox"/> Curto <input type="checkbox"/> Longo	<input type="checkbox"/> Curto <input type="checkbox"/> Longo	<input type="checkbox"/> Curto <input type="checkbox"/> Longo	<input type="checkbox"/> Curto <input type="checkbox"/> Longo	<input type="checkbox"/> Curto <input type="checkbox"/> Longo
Marca e modelo da máquina recomendada para as análises (conforme regras do Regulamento, sua empresa deverá fornecer a máquina ao laboratório indicado pela Gerenciadora)					
Nome do fabricante das cápsulas ou da empresa que encapsula o produto (apenas informativo)					
<b>Aroma da bebida</b>					
Fraco (suave)					
Regular (nem suave nem intenso)					
Forte (intenso)					
<b>Corpo</b>					
Fraco (leve)					
Médio					
Forte (encorpado)					
<b>Sabor</b>					
Fraco (suave)					
Regular (nem suave nem intenso)					
Forte (intenso)					
<b>Intensidade</b>					
Pouco intenso					
Mais ou menos intenso					
Muito intenso					
<b>Tipo de Café</b>					
100% arábica					
Predominante arábica, com conilon					
Predominante conilon, com arábica					
<b>Bebida</b>					
Rio					
Dura					
Mole					



Associação Brasileira  
**ABIC**  
da Indústria de Café



**QualidadeCertificada**

Estará a cargo dos laboratórios a avaliação de atributos adicionais, conforme descrito na Norma de Qualidade para Cafés em Cápsulas (Monodoses), disponível para acesso público no site da ABIC ([www.abic.com.br](http://www.abic.com.br)).

A auditoria nas instalações deverá ser feita pela empresa em até 12 meses após a certificação, conforme Regulamento Técnico do Programa de Qualidade do Café. Seguem abaixo os principais tópicos que serão levados em conta durante a auditoria nas instalações (para maior detalhamento, consultar a Norma de Qualidade no site da ABIC):

#### **Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Processo**

- ✓ Áreas Externas e Infra-Estrutura da Planta Industrial
- ✓ Vestiários e Banheiros
- ✓ Processo de Compra e Armazenamento do Café – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Blendagem – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Torração – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Moagem – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Embalagem e Expedição – Requisitos Específicos
- ✓ Processo ou Área Responsável por Controle de Pragas
- ✓ Processo ou Área Responsável pelo Controle de Pessoal, Exames Médicos, Saúde e Segurança e Meio Ambiente
- ✓ Requisitos Gerais auditáveis nos processos de compra, armazenamento, blendagem, torração, moagem, embalagem e expedição

#### **Requisitos Recomendáveis (não obrigatórios) Auditáveis Relativos ao Processo**

- ✓ Áreas Externas e Infra-Estrutura da Planta Industrial
- ✓ Vestiários e Banheiros
- ✓ Processo de Compra e Armazenamento do Café – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Blendagem – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Torração – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Moagem – Requisitos Específicos
- ✓ Processo de Embalagem e Expedição – Requisitos Específicos
- ✓ Processo ou Área Responsável por Controle de Pragas
- ✓ Processo ou Área Responsável pelo Controle de Pessoal, Exames Médicos, Saúde e Segurança e Meio Ambiente
- ✓ Processo ou Área Responsável pela Gestão da Qualidade
- ✓ Requisitos Gerais auditáveis nos processos de compra, armazenamento, blendagem, torração, moagem, embalagem e expedição