

Nº 863427 FQ

Data de Entrada: 09/06/2022

Solicitante PREFEITURA DE SAO JOSE DOS CAMPOS 005315 loja 01
Fabricante DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT
Produto CAFE FRATERNAL - SUPERIOR - CAFE TORRADO E MOIDO
Lote 720/14

Obs: FABRICAÇÃO: 01/06/2022 VALIDADE: 01/12/2023

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em béquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 863427 FQ

Data de Entrada: 09/06/2022

Solicitante **PREFEITURA DE SAO JOSE DOS CAMPOS** 005315 loja 01
Fabricante **DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT**
Produto **CAFE FRATERO - SUPERIOR - CAFE TORRADO E MOIDO**
Lote **720/14**

Obs: **FABRICAÇÃO: 01/06/2022** **VALIDADE: 01/12/2023**

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,5	0,3
Aroma da bebida	6,4	0,3
Influência dos grãos defeituosos	5,3	0,3
Acidez da bebida	5,1	0,2
Amargor da bebida	5,6	0,1
Corpo da bebida	5,4	0,6
Adstringência da bebida	5,2	0,3
Sabor da bebida	5,0	0,3
Sabor residual da bebida	5,1	0,3
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,2	0,2

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 863427 FQ

Data de Entrada: 09/06/2022

Solicitante
Fabricante
Produto
Lote

PREFEITURA DE SAO JOSE DOS CAMPOS
DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT
CAFE FRATERNAL - SUPERIOR - CAFE TORRADO E MOIDO
720/14

005315 loja 01

Obs:

FABRICAÇÃO: 01/06/2022 VALIDADE: 01/12/2023

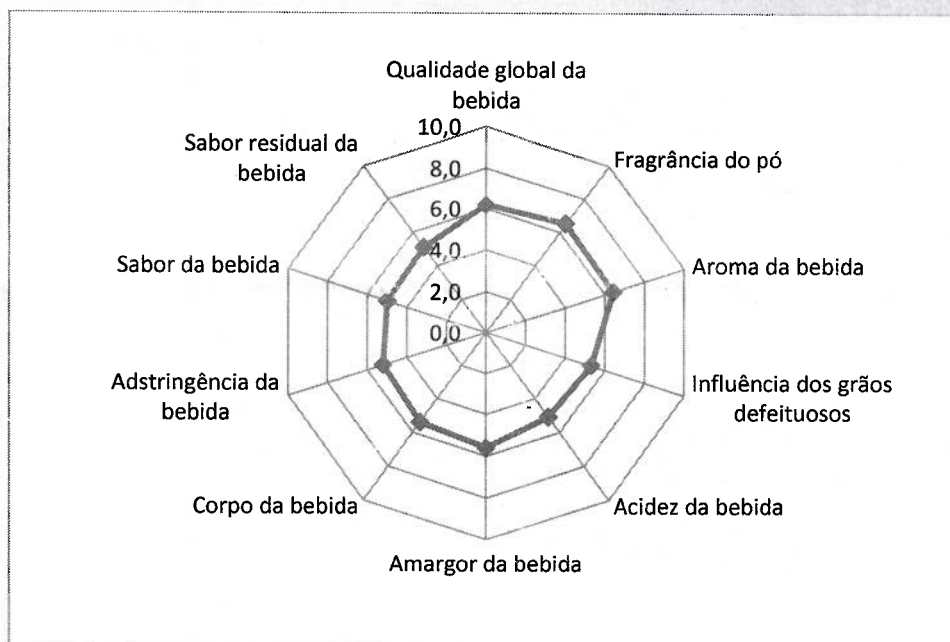


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 863427 FQ

Data de Entrada: 09/06/2022

Solicitante PREFEITURA DE SAO JOSE DOS CAMPOS 005315 loja 01
Fabricante DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT
Produto CAFE FRATERNAL - SUPERIOR - CAFE TORRADO E MOIDO
Lote 720/14

Obs: FABRICAÇÃO: 01/06/2022 VALIDADE: 01/12/2023

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, J.L. **Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices.** Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – 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 /07 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 – 31 de 22/06/2007 – 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 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 863427 FQ

Data de Entrada: 09/06/2022

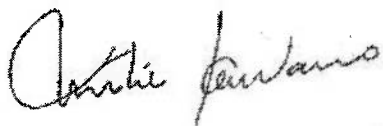
Solicitante	PREFEITURA DE SAO JOSE DOS CAMPOS	005315	loja 01
Fabricante	DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LT		
Produto	CAFE FRATERNAL - SUPERIOR - CAFE TORRADO E MOIDO		
Lote	720/14		

Obs: FABRICAÇÃO: 01/06/2022 VALIDADE: 01/12/2023

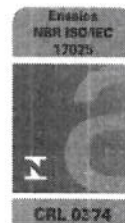
6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 15 de junho de 2022.



MITIE KAWANO
CRBM 01319



E



N° 860598-MPS

Data e Hora de Entrada

26/05/2022

16:12

Cliente DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME-DPS ALIMENTOS 005051 01

Contato DANIEL ALVES DE OLIVEIRA **Setor** QUALIDADE

Endereço AV JOSE FURCIN, 148 - JDIM SANTA ROSA
CEP: 17250-000 - BARIRI - SP

Amostra CAFE MOIDO **Lote** 72014

Dt.Fabricação 11/05/2022 **Dt. Validade** 11/11/2023

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA

RESULTADO

LEGISLAÇÃO

ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

AUSÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS INDICATIVAS DE RISCOS A SAÚDE HUMANA E/OU FALHAS DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

RESOLUCAO RDC Nº 623, DE 30 DE MARÇO DE 2022

São Paulo, 02 de Junho de 2022

Data da realização/final da análise 02 / 06 /2022

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:


Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568


CRBio 54299/01-D

CERELAB

ALESSANDRA MIDORI TAKASUI-21324246839
2022.06.02 18:25:27
E-gov
CNPJ/ALESSANDRA MIDORI TAKASUI 21324246839
C-0001
D-ICP-BRasil
2 de 4 - 11-00000001010775138
Public key:
RSA/2048 bits

Cerelab Laboratórios de Análises de Alimentos
Rua Itapeva, 148 - CEP 01332-000 São Paulo - SP
Telefone: 55 11 3146 8777 - www.cerelab.com.br



FRATERO

Empresa: **DPS GONÇALVES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA EPP**
Responsável: **SAULO GONÇALVES**

FICHA TÉCNICA

Código do Produto	7897073700103
NOME DO PRODUTO: FRATERO SUPERIOR, TORRADO E MOÍDO, VÁCUO, 250 GRS.	<p>DESCRIÇÃO: CAFÉ TORRADO E MOÍDO.</p> <p>CONSTITUIÇÃO: Predominantemente arábica, grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação Oficial Brasileira.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: BEBIDA DURA P/ MELHOR. AROMA INTENSO, SABOR INTENSO, ENCORPADO; COR: MEDIO, QUALIDADE GLOBAL SUPERIOR MÍNIMA DE 6,0 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL;</p> <p>IMPUREZAS: 0%.</p> <p>EMBALAGEM: ALTO VÁCUO (TIJOLINHO) COM ROTULAGEM IMPRESSA.</p> <p>REEMBALAGEM: Caixa de Papelão reforçado, contendo 20 pacotes com 250 gramas.</p> <p>VALIDADE: 18 (DEZOITO) MESES A PARTIR DA FABRICAÇÃO.</p> <p>CERTIFICAÇÕES: SELO DE PUREZA ABIC, SELO DE QUALIDADE PQC/ABIC.</p> <p>PRODUZIDO NO BRASIL. Fabricante: DPS GONÇALVES INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA EPP.</p>

Tipo de embalagem	À VÁCUO
-------------------	----------------

	Tipo de Café: PREDOMINANTEMENTE ARÁBICA
	Aroma: INTENSO
	Sabor: INTENSO
	Bebida: DURA
	Corpo: ENCORPADO
	Moagem: MÉDIA
	Torração - Ponto de torra: MÉDIO (Agtron/SCAA #55)
	<p>Bariri – SP, 31 de maio de 2022</p> <p> Eng. Agrônomo SAULO GONÇALVES CREA 5070311622 CPF 338.621.598-09 RG 34.388.231-0 SSP-SP</p> <p>Saulo Gonçalves CPF: 338.621.598-09 Sócio - Gerente</p>

DPS Gonçalves Ind. e Com. de Alimentos Ltda | CNPJ: 64.106.552/0001-61
Av. José Furcin, 158 – Jd. Santa Rosa – Bariri – SP - CEP 17.255-150
Telefones: (14) 3662-8725 – (16) 98115-9815 – (14) 98155-8323
Email: cafefraterno.adm@gmail.com ou diego.dpsgoncalves@gmail.com
www.cafefraterno.com.br



PQC
PQC 080-001

C E R T I F I C A D O

DPS GONCALVES IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA. (5510)

Endereço: AV. JOSÉ FURCIN, 158 JD SANTA ROSA, Cep: 17250-000 - BARIRI - SP

Atestado de Conformidade e Laudos de Análise emitidos pelas Empresas de Avaliação Credenciadas

FRATERO MOIDO SUPERIOR

(Embalagem: Vácuo)

Símbolo de Qualidade ABIC Superior

(Faixa de Qualidade Global entre 6,0 a 7,2)



ESTE CERTIFICADO É GERADO DE FORMA ONLINE. A AUTENTICIDADE DO DOCUMENTO PODERÁ SER CONFIRMADA JUNTO A ABIC E PELA LETTURA DO QR CODE.