Relatório de Ensaio

15216/2026

Cliente

Razão Social: J. T. Indústria e Comércio de Cafés Ltda - **CNPJ:** 03370573000103

Endereço: Sit. Santa Luzia, sn - - Palmital - Bariri/SP - 17250-000

Dados da amostra			
Amostra:	Café torrado e moído	**Contrato:**	00000025/2026
Descrição adicional:	-	**Referência:**	OS00097/2026 - AM00000212/2026
Plano de amostragem:	PA06445	**Data/Hora amostragem:**	09/01/2026 00:00
Responsável pela amostragem:	Cliente	**Data/Hora entrada laboratório:**	09/01/2026 16:43
Coletador laboratório:	Não	**Data início análise:**	15/01/2026
Marca:	Café Aroma de Ouro Tradicional	**Embalagem:**	Vácuo
Conteúdo:	500g	**Data fabricação:**	31/12/2025
Data validade:	30/06/2027	**Lote:**	0093

Resultado

Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP
Sensorial				
Avaliação da qualidade global	POP SE 001	5,5	-	Mín, 4,5

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | Laboratório(s) subcontratado(s) [A] PRC 279.01 | [B] CRL 0889.

Legislação de referência

Portaria nº 570, de 09 de maio de 2022 - Mapa/SDA ;

Declaração de conformidade

Parâmetro(s) satisfatório(s), de acordo com a **Portaria nº 570/2022 – MAPA/SDA**

Observações e informações adicionais

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; a regra de decisão adotada pelo laboratório Nugap na declaração de conformidade não leva em consideração a incerteza de medição.
Observações refentes a amostra: -
Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

Belo Horizonte, 19 de Janeiro de 2026

Responsável técnica
Dra. Giselia Campos
CRFMG - 15066

Relatório de Ensaio

15216/2026

Anexo I - Análise Sensorial

Método: O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, utilizando escala de 0 a 10 pontos para avaliação dos atributos. A amostra é preparada por percolação, utilizando-se filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92ºC – Howell (1998). A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais e Portaria nº 570 de 09/05/2022 Mapa/SDA. A Qualidade Global do café é representada pelas seguintes categorias de qualidade:

Fora de tipo/Não recomendável para fornecimento - 0,0 a 4,4

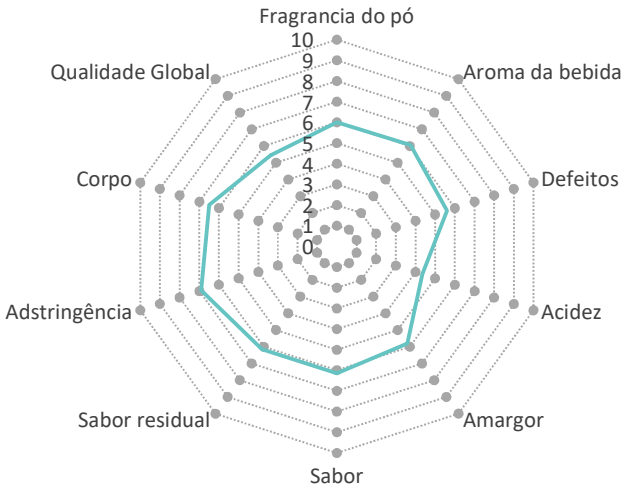
Tradicional - 4,5 a 5,9

Superior - 6,0 a 7,2

Gourmet - 7,3 a 10

Os valores apresentados na tabela representam a média e o desvio padrão de cada atributo. A figura ao lado demonstra o perfil sensorial obtido na análise.

Atributo	Resultado	
Fragrancia do pó	6,0	(0,1)
Aroma da bebida	6,1	(0,0)
Defeitos	5,6	(0,1)
Acidez	4,4	(0,2)
Amargor	5,8	(0,5)
Sabor	6,2	(0,1)
Sabor residual	6,2	(0,1)
Adstringência	6,9	(0,4)
Corpo	6,5	(0,3)
Qualidade Global	**5,5**	**(0,0)**
Categoria	**Tradicional**	



Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra analisada, foi possível enquadrar como Tipo Único na categoria Tradicional.

Referências bibliográficas

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

Referências normativas

1. Resolução SAA - 19, de 05 de abril de 2010 – Governo do estado de São Paulo;
2. Resolução SAA - 28, de 01 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
3. Resolução SAA - 30, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
4. Resolução SAA - 31, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
5. Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses nº 028, de 21 de setembro de 2018 – Governo do estado de Minas Gerais;
6. Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022 - Mapa/SDA.

NUGAP NUCLEO GLOBAL DE ANALISE E PESQUISA LTDA: 01889995000156
Digitally signed by NUGAP NUCLEO GLOBAL DE ANALISE E PESQUISA LTDA:01889995000156
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, st=MG, l=Belo Horizonte, ou=Array, cn=NUGAP NUCLEO GLOBAL DE ANALISE E PESQUISA LTDA:01889995000156
Reason: NUGAP Nucleo Global de Análise e Pesquisa LTDA
Location: NUGAP Nucleo Global de Análise e Pesquisa LTDA
Date: 19.01.2026 09:22:04 -0300

Nugap
Núcleo Global de Análise e Pesquisa

Relatório de Ensaio

15215/2026

Cliente

Razão Social: J. T. Indústria e Comércio de Cafés Ltda - **CNPJ:** 03370573000103

Endereço: Sit. Santa Luzia, sn - - Palmital - Bariri/SP - 17250-000

Dados da amostra

Amostra:	Café torrado e moído	**Contrato:**	00000025/2026
Descrição adicional:	-	**Referência:**	OS00097/2026 - AM00000211/2026
Plano de amostragem:	PA06445	**Data/Hora amostragem:**	09/01/2026 00:00
Responsável pela amostragem:	Cliente	**Data/Hora entrada laboratório:**	09/01/2026 16:43
Coletador laboratório:	Não	**Data início análise:**	12/01/2026
Marca:	Café Aroma de Ouro Tradicional	**Embalagem:**	Vácuo
Conteúdo:	500g	**Data fabricação:**	31/12/2025
Data validade:	30/06/2027	**Lote:**	0093

Resultado

Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP
Granulometria - Portaria SDA nº 570 - Mapa				
Grau de moagem	POP FQ 036	Média	-	-
Físico-química - Portaria SDA nº 570 - Mapa				
Cafeína	IAL 266/IV	1,29	%	Mín, 0,5
Extrato Aquoso	IAL 265/IV	27,03	%	Mín, 20
Ponto de torra	Agtron/SCAA	45 - Moderadamente escuro	SCAA#	-
Microscopia - RDC nº 623 - Anvisa				
Cinzas Insolúveis em HCL 10%	IAL 024/IV	0,08	%	1,5
Mat. Estranhas - Ácaros	AOAC 988.16 b	Ausência	unid/25g	5
Mat. Estranhas - Frag. de insetos (não considerados indicativos de risco)	AOAC 988.16 b	Ausência	unid/25g	60
Mat. Estranhas - Indicativas de risco à saúde humana	AOAC 988.16 b	Ausência	P,A	Ausência
Mat. Estranhas - Macroscópicas	AOAC 988.16 b	Ausência	P,A	-
Mat. Estranhas - Outros	AOAC 988.16 b	Ausência	unid/25g	-
Microscopia - Portaria SDA nº 570 - Mapa				
Elementos estranhos	LOPEZ. F. C - 1974	Ausência	P,A	Ausência
Histologia	POP MCR 015	100% Coffea arabica, não sendo visualizado nenhum elemento histológico estranho ao produto	P,A	-
Impurezas	LOPEZ. F. C - 1974	Ausência	%	1,0
Mat. Estranhas (areia, pedras, torrões e demais sujidades)	POP FQ 013	0,1	%	-
Somatório de matérias estranhas e impurezas	N.A	0,1	%	1,0
Microbiologia - RDC nº 724 e IN nº 161 - Anvisa - Amostra indicativa “m”				
Escherichia coli	AOAC 070901	<10	UFC/g	10^2
Salmonella sp	AOAC 080601	Ausência	P,A/25g	Ausência
Físico-Química				
Lipídios (Extrato Etéreo)	IAL 032/IV	12,68	%	-
Resíduo mineral fixo (Cinzas)	IAL 018/IV	4,83	%	-
Micotoxinas - RDC nº 722 e IN nº 160 - Anvisa				
Ocratoxina A	USDA-FGIS 2024-184	4,1	µg/kg	10
Físico-química - RDC nº 716 - Anvisa				
Umidade	IAL 012/IV	1,5	%	5,0

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | Laboratório(s) subcontratado(s) [A] PRC 279.01 | [B] CRL 0889.

Observações e informações adicionais

Relatório de Ensaio

15215/2026

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; a regra de decisão adotada pelo laboratório Nugap na declaração de conformidade não leva em consideração a incerteza de medição.
Observações refentes a amostra: -
Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

Belo Horizonte, 19 de Janeiro de 2026

Responsável técnica
Dra. Giselia Campos
CRFMG - 15066

NUGAP NUCLEO GLOBAL DE ANALISE E PESQUISA LTDA: 01889995000156

Digitally signed by NUGAP NUCLEO GLOBAL DE ANALISE E PESQUISA LTDA:01889995000156
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, st=MG, l=Belo Horizonte, ou=Array, cn=NUGAP NUCLEO GLOBAL DE ANALISE E PESQUISA LTDA:01889995000156
Reason: NUGAP Nucleo Global de Análise e Pesquisa LTDA
Location: NUGAP Nucleo Global de Análise e Pesquisa LTDA
Date: 19.01.2026 09:22:04 -0300