Classificação e Laboratório de Análise de Serviços Padronizados Ltda. EPP

Credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para realizar a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, registrada no CGC/MAPA sob Nº SP 001247-5
CNPJ: 05.240.149/0001-61 - Inscrição Estadual: Isento - Inscrição Municipal: 220/2002

RELATÓRIO DE ENSAIO

Nº	2336-FE

DATA:	10/02/2026
SOLICITANTE:	J. E. T. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO:	ESTRADA MUNICIPAL MIGUEL CÓSCIA, 80, RESIDENCIAL VIVA MAIS BARIRI - BARIRI / SP
CNPJ:	39.011.770/0001-75
PRODUTO:	CAFÉ TORRADO E MOÍDO
DATA DA RECEPÇÃO DA AMOSTRA:	03/02/2026
DATA DO TÉRMINO DAS ANÁLISES:	10/02/2026
Nº AMOSTRA LABORATÓRIO:	2336
PESO (KG):	50.000
LOTE:	01/26
MARCA:	ESPERANÇA TRADICIONAL
Nº VOLUME:	5.000
TIPO DE EMB:	À VÁCUO / CAIXA DE PAPELÃO
INTERESSADO:	J. E. T. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
OBSERVAÇÕES:	FABRICAÇÃO: 15.01.2026 - VALIDADE: 15.06.2027 - SAFRA: 2025/2026

AVALIAÇÃO SENSORIAL DA BEBIDA, REALIZADA POR 04 (QUATRO) PROVADORES, FAZENDO USO DE ESCALA NÃO ESTRUTURADA DE 0 À 10 PARA **AVALIAÇÃO DE QUALIDADE GLOBAL**, CONFORME RESOLUÇÃO **SAA-28, DE 01/06/2007, SAA-30, DE 22/06/2007**.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAS DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO



LEGENDA		
PÉSSIMO (X < 1,0)	MUITO RUIM (1,0 ≤ X < 3,0)	RUIM (3,0 ≤ X < 4,5
REGULAR (4,5 ≤ X < 6,0)	BOM (6,0 ≤ X < 8,0)	MUITO BOM (8,0 ≤ X < 9,0)
EXCELENTE (X ≥ 9,0)		

A QUALIDADE GLOBAL DA AMOSTRA DE CAFÉ, ESTÁ REPRESENTADA POR UMA NOTA, VARIANDO DE 0 (ZERO) A 10 (DEZ), REPRESENTANDO AS SEGUINTE CATEGORIAS DE QUALIDADE:

- CAFÉ GOURMET 7,3 ≤ G ≤ 10,0
- CAFÉ SUPERIOR 6,0 ≤ S < 7,3
- CAFÉ TRADICIONAL 4,5 ≤ T < 6,0
- CAFÉ ABAIXO DE 4,5 - NÃO RECOMENDÁVEL PARA FORNECIMENTO

CATEGORIAS	( ) GOURMET	( ) SUPERIOR
	(X) TRADICIONAL	( ) ABAIXO DO NÍVEL MÍNIMO ACEITÁVEL

ANÁLISE DA BEBIDA	( ) MOLE	(X) DURO
	( ) RIO	( ) RIADO
	( ) RIOZONA	

AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE

ATRIBUTOS	VALORES MÉDIOS	ATRIBUTOS	VALORES MÉDIOS
FRAGRÂNCIA	6,00	AROMA	5,50
DEFEITOS	7,50	ACIDEZ	2,00
AMARGOR	6,50	ADSTRINGÊNCIA	7,25
CORPO	6,50	SABOR RESIDUAL	4,75
QUALIDADE GLOBAL		5,00	

AVALIAÇÃO DE COR - METODO: AGTRON / SCAA

PRODUTO	CLASSIFICATION NO
TORRADO E MOIDO	55,00

CONCLUSÃO

BEBIDA REALIZADA EM DUAS TEMPERATURAS DIFERENTES, MEDIANTE A ANÁLISE SENSORIAL, A AMOSTRA AVALIADA APRESENTOU A QUALIDADE GLOBAL: 5,00

CORRESPONDENTE A QUALIDADE REGULAR E CLASSIFICAÇÃO DE TRADICIONAL CONFORME RESOLUÇÃO SAA-28, DE 01/06/2007, SAA-30, DE 22/06/2007.

Responsável pelas análises: Provedor Externo
Os resultados acima, referem-se única e exclusivamente à amostra entregue pelo interessado/solicitante
Legislação: PORTARIA Nº 570 DE MAIO 2022

Willians Campos dos Santos
Responsável Técnico
CRQ IV Região 04268109

Rod. João Batista Cabral Rennó, Km 326 + 100m - Cx. Postal 50 - Santa Cruz do Rio Pardo - SP - CEP 18900-970
Fones: (14) 3372-1449 / 3372-4521 - site: www.claspclassificacao.com.br - e-mail: contato@claspclassificacao.com.br