



**Nº 912593-MPS**

Rev.: 002

**Data e Hora de Entrada** 27/02/2023 15:12

**Cliente** CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU 011194 01

**Contato** TIAGO LOPES DA ENCARNACAO **Setor** QUALIDADE

**Endereço** RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE  
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

**Amostra** COLISEU 500G SUPERIOR **Lote** 0003

**Dt.Fabricação** 01/02/2023 **Dt. Validade** 01/07/2024

**Obs** "ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (912593) MOTIVO: ALTERACAO DA DATA DE VALIDADE – CONFORME SOLICITACAO DO CLIENTE"

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	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.) 21ºed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) Metodologia RODRIGUES, R.M.M.S - INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 49-51, 1999	<1 %	-----	-----
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.) 21ºed	10 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ºed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

**Observação :**

DE ACORDO POR CONTER MATÉRIAS ESTRANHAS ABAIXO DOS LIMITES ESTABELECIDOS E POR NÃO CONTER OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVA DE RISCO A SAÚDE HUMANA E/OU FALHA 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 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 16 de Maio de 2023

Data da realização/final da análise 03 / 03 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico  
CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

Alessandra Midori Takaeu  
CRBio 54299/01-D



ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839  
2023.05.16 20:16:50  
Signer:  
CN=ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839  
C=BR  
O=CIP-Brasil  
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB  
Public key:  
RSA/2048 bits

E



Nº 912592-MB

Rev.: 002

Data e Hora de Entrada

27/02/2023

15:12

Cliente CAFE COLISEU LTDA-CAFE COLISEU

011194 01

Contato TIAGO LOPES DA ENCARNACAO

Setor

QUALIDADE

Endereço RUA JOSE SIMAO MAGALHAES 06 - BELVEDERE  
CEP: 36555-000 - ERVALIA - MG

Amostra COLISEU 500G SUPERIOR

Lote

0003

Dt.Fabricação 01/02/2023

Dt. Validade

01/07/2024

Obs "ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (912592) MOTIVO: ALTERACAO DA DATA DE VALIDADE – CONFORME SOLICITACAO DO CLIENTE"

## CARACTERÍSTICAS DE MICROBIOLOGIA

CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI

IN161 Item 17B

01-COLISEU 500G SUPERIOR

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/G

10 a 100 UFC/g

02-COLISEU 500G SUPERIOR

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/G

10 a 100 UFC/g

03-COLISEU 500G SUPERIOR

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/G

10 a 100 UFC/g

04-COLISEU 500G SUPERIOR

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/G

10 a 100 UFC/g

05-COLISEU 500G SUPERIOR

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/G

10 a 100 UFC/g

Metodologia AOAC 991.14 - Coliforms and Escherichia coli Counts in Foods, Dry Rehydratable Film

**Conclusão do Ensaio:** Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

DETECCAO DE SALMONELLA SPP

IN161 Item 17B

01-COLISEU 500G SUPERIOR

AUSENCIA EM 25G

AUSENCIA EM 25G

02-COLISEU 500G SUPERIOR

AUSENCIA EM 25G

AUSENCIA EM 25G

03-COLISEU 500G SUPERIOR

AUSENCIA EM 25G

AUSENCIA EM 25G

04-COLISEU 500G SUPERIOR

AUSENCIA EM 25G

AUSENCIA EM 25G

05-COLISEU 500G SUPERIOR

AUSENCIA EM 25G

AUSENCIA EM 25G

Metodologia ISO 6579 Horizontal method for the detection of Salmonella spp

**Conclusão do Ensaio:** Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

O sinal ^ (circunflexo) indica calculo de potência.

**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.

Ensaio = CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI - n = 5 - c = 2

Ensaio = DETECCAO DE SALMONELLA SPP - n = 5 - c = 0

n = número de amostras representativas

c = indicação do numero de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediaria

**Referência**

INSTRUCAO NORMATIVA, IN N.161 DE 01 DE JULHO DE 2022

São Paulo, 16 de Maio de 2023

Data da realização/final da análise 06 / 03 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

  
Cely Teixeira Rico  
CRQ 04110568  
Alessandra Midori Takaeu  
CRBio 54299/01-D

CERELAB

ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839  
2023.05.16 20:16:15  
Signer:  
CN=ALESSANDRA MIDORI TAKAESU:21324246839  
C=BR  
Ou=ICP-Brasil  
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB  
Public key:  
RSA/2048 bits

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

**Nº 912583 FQ**

**Data de Entrada:** 27/02/2023

**Solicitante** CAFE COLISEU LTDA  
**Fabricante** CAFE COLISEU LTDA  
**Produto** COLISEU 500G SUPERIOR  
**Lote** 0001  
**Obs:** **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2024

**011194 loja 01**

### 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 bécquer, 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 912583 FQ**

**Data de Entrada: 27/02/2023**

**Solicitante** CAFE COLISEU LTDA  
**Fabricante** CAFE COLISEU LTDA  
**Produto** COLISEU 500G SUPERIOR  
**Lote** 0001  
**Obs:** **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2024

**011194 loja 01**

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

<b>Características Sensoriais</b>	<b>Valores Médios</b>	<b>Desvio Padrão</b>
Fragrância do pó	6,3	0,3
Aroma da bebida	6,3	0,3
Influência dos grãos defeituosos	5,0	0,4
Acidez da bebida	5,2	0,5
Amargor da bebida	4,7	0,2
Corpo da bebida	5,2	0,5
Adstringência da bebida	4,8	0,2
Sabor da bebida	5,1	0,3
Sabor residual da bebida	5,1	0,4
<b>QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA</b>	<b>6,4</b>	<b>0,4</b>

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante

CAFE COLISEU LTDA

Fabricante

CAFE COLISEU LTDA

Produto

COLISEU 500G SUPERIOR

Lote

0001

Obs:

FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/07/2024

011194 loja 01

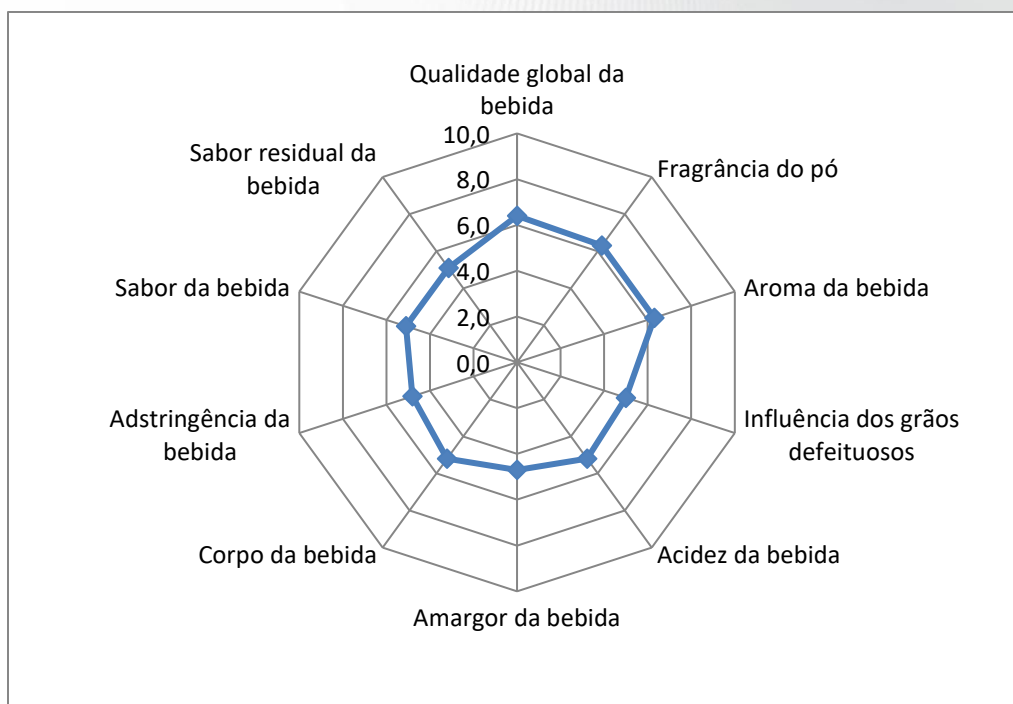


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

### 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 912583 FQ

Data de Entrada: 27/02/2023

Solicitante **CAFE COLISEU LTDA**  
Fabricante **CAFE COLISEU LTDA**  
Produto **COLISEU 500G SUPERIOR**  
Lote **0001**  
Obs: **FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/07/2024**

011194 loja 01

#### 4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. 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 912583 FQ**

**Data de Entrada: 27/02/2023**

**Solicitante** CAFE COLISEU LTDA  
**Fabricante** CAFE COLISEU LTDA  
**Produto** COLISEU 500G SUPERIOR  
**Lote** 0001  
**Obs:** **FABRICAÇÃO:** 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/07/2024

**011194 loja 01**

### 6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 09 de março de 2023.



MITIE KAWANO  
CRBM 01319

MITIE KAWANO:00153505842  
2023.03.09 16:04:03  
Signer:  
CN=MITIE KAWANO:00153505842  
C=BR  
O=ICP-Brasil  
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB  
Public key:  
RSA2048 bits