

## FICHA TÉCNICA – CAFÉ BELVEDER

### Categoria do Produto:

Café torrado e moído.

### Descrição do Produto:

Pó homogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

Torra podendo variar de clara a escura

Moagem podendo varia de fina a média.



### Ingredientes:

- 1) Café 100% arábico em grão torrado e moído.
  - 2) Café Blend arábico e conilon em grão torrado e moído café
- Não contém glúten.

### INFORMAÇÕES SENSORIAIS

**Origem Minas Gerais São Paulo e Espirito Santo**

**Processamento Natural**

**Bebida Encorpada**

**Sabor Intenso e prolongado**

**Doçura Média**

**Aroma Intenso**

**Acidez Média**

**Escala de intensidade (Range 1 a 10) 8**

### Laudo Técnico:

Ensaio(s) Microbiológico(s) Número de Registro					2734			
Parâmetros	Unidade	Data	LQ1	Resultados Analíticos	Incerteza*	Método de Ensaio	Valor de Referência	Avaliação da Conformidade
Determinação qualitativa de <i>Salmonella sp</i>	Qualitativo / 25g	10/07/2023	-	Ausência	-	CMMEF Cap. 36	-	-
Determinação quantitativa de <i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10/07/2023	10	<10	-	AFNOR 01/02-09/89	-	-

Ensaio(s) Físico-Químico(s) Número de Registro					2734			
Parâmetros	Unida de	Data	LQ1	Resultados Analíticos	Incerteza*	Método de Ensaio	Valor de Referência	Avaliação da Conformidade
Determinação de Umidade e Voláteis	g/100g	07/07/2023	-	0,91	-	IAL 2008	-	-
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	g/100g	07/07/2023	-	4,18	-	IAL 2008	-	-

**FICHA TÉCNICA – CAFÉ BELVEDER**

Resíduo Mineral Fixo Insolúvel em HCl	g/100g	07/07/2023	-	0,02	-	IAL 2008	-	-
Extrato Aquoso	g/100g	07/07/2023	-	28,17	-	IAL 2008	-	-
Lipídios totais	g/100g	07/07/2023	-	12,88	-	IAL 2008	-	-
Avaliação da qualidade global <sup>2</sup>	-	12/07/2023	-	7,9	-	POP SE 001	-	-
Grau de moagem <sup>2</sup>	-	12/07/2023	-	Moagem Fina	-	POP FQ 036	-	-
Ponto de torra	SCAA #	12/07/2023	-	65 - Médio claro	-	Agtron/SCAA	-	-
Mate. Estranhas - Ácaros <sup>2</sup>	Unid/2 5g	12/07/2023	-	Ausência	-	AOAC 988.16B	-	-
Mat. Estranhas - Frag. de insetos (não considerados indicativos de risco) <sup>2</sup>	Unid/2 5	12/07/2023	-	Ausência	-	AOAC 988.16B	-	-
Mat. Estranhas - Indicativas de risco à saúde humana <sup>2</sup>	P.A.	12/07/2023	-	Ausência	-	AOAC 988.16B	-	-
Mat. Estranhas - Macroscópicas <sup>2</sup>	P.A.	12/07/2023	-	Ausência	-	AOAC 988.16B	-	-
Mat. Estranhas - Outros	Unid/2 5g	12/07/2023	-	Ausência	-	AOAC 988.16B	-	-

<sup>1</sup>LQ = Limite de quantificação da metodologia. Não há expressão de limite de quantificação para ensaios qualitativos.

<sup>2</sup>Parâmetro subcontratado conforme descrito no item 4.5 - Observações deste certificado.

\*Não há expressão de Incerteza para resultados abaixo do limite de quantificação.

\*\*LI= limite inferior da incerteza, LS= limite superior da incerteza.

nd - Não há valor de referência estabelecido pela legislação vigente.

(-) Não aplicável

**Referências**

-CMMEF - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food.; 5 ed. Washington, D.C American Public Health Association (APHA), 2015.

-AFNOR Validation 3M 01/02-09/89C - 3M Petrifilm Coliform Count Plate (CC) - For the enumeration of thermotolerant coliforms reading all colonies in all human products.

-IAL 2008 - Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. São Paulo, IMESP, 4<sup>a</sup> ed e 1<sup>a</sup> ed. digital, 2008. 1020p.

-SCAA: Specialty Coffee Association of America.

-POP FQ 036.

-POP SE 001.

-AOAC - Official Methods of Analysis

Mateus Otoni de Castro  
Biólogo - CRBio No 112253/04-D  
Responsável pelos Laboratórios de Microbiologia e Endotoxina

Kryssia Lohayne Santos Alves  
Química Tecnológica - CRQ N° 022003438  
Responsável pelo Laboratório de Físico-Química

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL DEPARTAMENTO REGIONAL DE MINAS GERAIS CENTRO DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SENAI**

Av. José Cândido da Silveira, 2000 - Bairro Horto Florestal 31035-536 Belo Horizonte - MG - Brasil [www.fiemg.com.br](http://www.fiemg.com.br)

**Instituto SENAI de Tecnologia em Alimentos & Bebidas** Tel.: (31) 3489-2295 - (31) 3489-2275 e-mail: [ist-alimentos@fiemg.com.br](mailto:ist-alimentos@fiemg.com.br)



## FICHA TÉCNICA – CAFÉ BELVEDER

Código: 01 Revisão: 05

Data: 01/11/2023 Página(s): 1 de 3

### **Modo de Preparo:**

Use 3 a 5 colheres de sopa de café cheias para cada litro de água quente.

Use água mineral ou filtrada.

Não deixe a água ferver. Ao primeiro sinal de borbulhas, despeje lentamente a água sobre o pó de café no centro do filtro ou coador, molhando todo o pó.

Não é recomendado adicionar açúcar à água para ferver. Adoce o café somente na hora de servir.

### **Conservação:**

Manter em local seco e fresco. Depois de aberto armazenar a embalagem na geladeira, distante de odores fortes.

### **Marca:**

Café Belveder.

### **Embalagens:**

Vácuo: Mantém os grãos moídos totalmente imunes à oxidação, garantindo o frescor do café por mais tempo.

### **Peso:**

Embalagens de 250g e 500g.

### **Acondicionamento:**

Caixa de papelão peso 10 kg - Empilhamento máximo 10 caixas

Fardo plástico peso 10 kg - Empilhamento máximo 10 fardos.

### **Fabricante:**

Razão Social: DMS COMERCIO E DISTRIBUICAO DE CAFE EIRELI.  
Endereço: Rua Beta, 387, Galpão, Bairro Vila Paris – Contagem – MG.  
CEP: 32.372-090.  
CNPJ: 33.174.960/0001-27 - I.E.: 003410635.00-41  
Tel: (31) 3351-2680  
Email: [sac.belveder@mfparis.com.br](mailto:sac.belveder@mfparis.com.br)

### **Responsável Técnico:**

Flávio Ricardo Campos da Silveira / CRB 13750-4

Elaborado por	Verificado por	Aprovado por
Nome: Dayane Tomé Função: Analista da Qualidade Visto:	Nome: Flávio Silveira Função: Responsável Técnico Visto:	Nome: Daniel Mesquita Souza Função: Sócio-Diretor Visto: