



CLASTEC CLASSIFICAÇÃO VEGETAL LTDA

Alameda dos Administradores, 176 - Cândida Ferreira (Cabral) - CEP 32145-690 - Contagem/MG
Telefone: (31) 3394-7851 / 3220-8281 - e-mail: comercial@clastec.com.br
CNPJ: 28.694.056/0001-02 - IE: ISENTO - IM: 72090895-0

CRENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA REALIZAÇÃO DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS E ESTÁ REGISTRADO NA SFA/MG SOB O N° MG 000565-7

DOCUMENTO DE CLASSIFICAÇÃO SÉRIE A: MG000565-7 - 087264

De acordo com o que estabelece a LEI n° 9972, de 25 de maio de 2000, e com o Decreto n° 6268 de 22 de novembro de 2007, CERTIFICAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste Documento.

Nome ou Razão Social: MF PARIS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA CPF ou CNPJ: 26.855.558/0001-42
Endereço/Cidade/UF.: RUA BETA, 378 - CONTAGEM / MG
Produto: CAFÉ TORRADO Marca: BELVEDER Peso Líq. (kg): 250.000,000
N° Volumes: Forma de Acondicionamento: 500 GR E 250 GR Lote: 0624
Procedência: DIVERSAS Safra: Local de Armazenamento: O PRÓPRIO
Unidade Armazenadora: DA MESMA Natureza da Operação: COMERCIALIZAÇÃO
Destinatário/Endereço/Cidade/UF: DIVERSOS
Responsável pela Coleta: O MESMO Nota Fiscal: Placa do Veículo:
Serviço por Tonelada: 0,0000 Número da Amostra: 2885-----25/06/2024 Número do Lacre: 0017032
Norma Utilizada: SDA N° 570 09/05/2022

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	%	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	%
1 4 7	SOMATÓRIO MAT. ESTR. / IMPUREZAS	0,20	1 4 8	ELEMENTOS ESTRANHOS	0,00
0 3 5	UMIDADE	4,90	1 4 9	TEOR DE CAFEÍNA NO CAFÉ DESCAFEINADO	0,00
PONTO DE TORRA 65	MEDIA CLARA	AMARGOR 6,5	OCRATOXINA 7,3	(NUGAP)	
FRAGRÂNCIA DO PÓ 6,5	ADSTRINGÊNCIA 7,5	QUAL.GLOBAL 5,5	PONTOS		
AROMA DA BEBIDA 6,8	CORPO 7,0				
DEFEITOS DA BEBIDA 5,5	SABOR 5,8				
ACIDEZ 5,0	SABOR RESIDUAL 5,5				

RESULTADO DAS ANÁLISES

Grupo/Categoria: II TORRADO E MOÍDO Subgrupo: *** Classe: *** Subclasse: ***
Renda %: 0,00 Renda Int: 0,00 Renda Quebr.: 0,00 Umidade(%): 4,9 Tipo: ÚNICO
Tipo de Aparelho: LABORATÓRIO
Local/Data Emissão: CONTAGEM/MG, 25/06/2024

Observações:

AMOSTRA APRESENTADA C.C.087264 LACRE N°0017032
CLASSIFICADO POR VINÍCIUS R. JULIANO N° CERTIF. DE ANÁLISE 0780-24 EXATTUS
TAXA A RECOLHER R\$ 700,00
CAFÉ TRADICIONAL SUPERIOR
PREDOMINANTEMENTE ARABICA

Classificador Assinatura e Identificação:

QUALQUER EMENDA OU RASURA MESMO RESSALVADA
INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO. PARA FINS DE
CONTESTAÇÃO O PRAZO É DE 15 (QUINZE) DIAS, A
PARTIR DA DATA DE EMISSÃO


Vinícius Ribeiro Juliano
Classificador de Produtos Vegetais
REG. MAPA N° 0246



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0779-24	Data receb. amostra:	17/06/24	Data início análise:	17/06/24
-----------------	---------	----------------------	----------	----------------------	----------

Dados do Cliente

Cliente:	CLASTEC Classificação Vegetal
Endereço:	Alameda dos Administradores, 176 – Morro do Confisco (Cabral) – Contagem-MG

Dados da Amostra

Descrição da amostra:	Café torrado e moído - vácuo - 500 g	Nº da amostra (EXATTUS):	1120-24
Identificação da amostra pelo cliente:	-----	Marca:	Belveder
		Dados do Fabricante:	Fabricante: Belveder Alimentos
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ: 33.174.960/0001-27
29/05/24	29/05/26	0624	

Resultados analíticos

Parâmetro	Resultado	Limite de Tolerância	Metodologia
Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana	Matérias macroscópicas (objetos rígidos com diâmetro \geq que 2mm, objeto rígidos pontiagudos e/ou cortantes \geq que 7mm, fragmentos de vidro, parasitas e outras)	Não detectado / 500g	ausente
	Matérias microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor	Não detectado / 25g	ausente
	Matérias microscópicas - outras	Não detectado / 25g	ausente
Matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas (não indicativas de riscos à saúde humana)	Matérias macroscópicas	Não detectado / 500g	ausente
	Matérias microscópicas - fragmentos de insetos	34 (trinta e quatro) fragmentos de insetos / 25g	60/25g
	Matérias microscópicas - ácaros mortos	Não detectado / 25g	05/25g
	Matérias microscópicas - outras	Não detectado / 25g	ausente
Matérias estranhas (areia, pedras e torrões) + impurezas (cascas e paus)	< 1,0% (0,2%)	máx.1,0%	Revista do IAL. v. 34. São Paulo: 1974. p. 29-34
Elementos estranhos	Ausente	ausência	
Identificação histológica	A amostra revelou a presença de elementos histológicos característicos de <i>Coffea arabica</i> (arábica) e <i>Coffea canephora</i> (canéfora).	-----	Identificação Histológica – exame microscópico e identificação segundo Beux (1997), Gassner (1989), Peace & Gardiner (1990).
Umidade	4,9%	máx. 5,0%	IAL 12, 4. Ed. 2005.

Comentários/Observação

Responsável pela amostragem, colheita e envio da amostra: cliente

- Impurezas (0,2%) + Matérias estranhas (ausente) = 0,2%

A amostra apresentou resultado **satisfatório**, de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e os limites estabelecido(s) pela legislação de referência:

- Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas: RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022
- Impurezas (cascas e paus + matérias estranhas) e elementos estranhos: Portaria MAPA SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022
- Umidade: RDC nº 716 de 01/07/22 da ANVISA e Portaria MAPA SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022.

Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada.

Responsável:

Data de emissão:

Documento assinado digitalmente
 LEONARDO HENRIQUE AZEVEDO TAVARES
Data: 20/06/2024 18:31:33-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691
Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691
Dados: 2024.06.20 18:25:53 -03'00'

20/06/24

Leonardo Henrique A. Tavares
Classificador - REG. MAPA 6624

Margarete Maria de Azevedo
Resp. Técnico - CRF-MG: 7233

	EXATTUS Análises e Consultoria Técnica Ltda Registro MAPA: MG 003244-1		FORM-036	
			Data: 10.02.23	Revisão: 02
	CERTIFICADO DE ANÁLISE		Pág/Pág(s): 01/03	

Nº certificado:	0780-24	Data receb. amostra:	17/06/24	Data início análise:	17/06/24
-----------------	---------	----------------------	----------	----------------------	----------

Dados do Cliente

Cliente:	CLASTECH Classificação Vegetal
Endereço:	Alameda dos Administradores, 176 – Morro do Confisco (Cabral) – Contagem-MG

Dados da Amostra

Descrição da amostra:	Café torrado e moído - vácuo - 500 g	Nº da amostra (EXATTUS):	1120-24
-----------------------	--------------------------------------	--------------------------	---------

Identificação da amostra pelo cliente:	Marca:	Dados do Fabricante	
--	--------	---------------------	--

-----	Belveder	Fabricante:	Belveder Alimentos
-------	----------	-------------	--------------------

Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ:	33.174.960/0001-27
29/05/24	29/05/26	0624		

Resultados analíticos

Parâmetro	Resultado	Limites de Tolerância	Metodologia
Análise sensorial de café torrado	Qualidade global	5,5 pontos	POP AS-103/rev01*
	Categoria	Tradicional	
	Bebida	Dura	

Comentários/Observação

Responsável pela amostragem, colheita e envio da amostra: cliente

Tabela 1 - Avaliação segmentada dos atributos sensoriais

Atributo	Pontuação
Fragrância do pó	6,5
Aroma da bebida	6,8
Defeitos da bebida	5,5
Acidez	5,0
Amargor	6,5
Adstringência	7,5
Corpo	7,0
Sabor	5,8
Sabor residual	5,5

***Método:** amostra preparada de acordo com o procedimento AS-103: café preparado por percolação, usando-se a proporção de 50 g de pó de café para 0,5 L de água mineral a 92°C.

****Tolerância:**

01 – Segundo PQC/ABIC:

Avaliação da qualidade global da bebida do café: escala de pontos variando de “0” a “10”

Qualidade global: >= 4,5 e < 6,0 pontos = categoria Tradicional/extra forte

Qualidade global: >= 6,0 e < 7,3 pontos = categoria Superior

Qualidade global: > 7,3 pontos = categoria Gourmet

02 – Segundo MAPA - Portaria nº570 de 09/05/22

Avaliação da qualidade global da bebida do café: variando de regular a excelente e nota de Qualidade global >= 4,5

Conforme dados obtidos nas análises descritas acima permite-se classificar a amostra como **“Tipo Único”** (Portaria nº 570 –MAPA) e categoria de qualidade **“tradicional”** (PQC/ABIC).

Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada.

Responsável:	Data de emissão:
---------------------	-------------------------



Documento assinado digitalmente
LEONARDO HENRIQUE AZEVEDO TAVARES
Data: 20/06/2024 18:31:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:4451923069
1

Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:4451923069
Dados: 2024.06.20 18:16:07 -03'00'

20/06/24

Leonardo Henrique A. Tavares
Classificador REG. MAPA 6624

Margarete Maria de Azevedo
Resp. Técnico CRF-MG: 7233

ACT Exattus CNPJ: 11.421.288/0001-94 – Rua dos Goitacazes, 375 salas 2 e 4 – Centro – Belo Horizonte / MG- Brasil Tel: (31) 3309 2034 - e-mail: margarete.azevedo@exattus.net.br
“A Exattus autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.”



CERTIFICADO DE ANÁLISE

ANEXO 1 – DESCRIÇÃO DOS ATRIBUTOS: ABIC

Atributo	Descrição dos atributos
Fragrância do pó	Percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, conforme a inalação dos compostos aromáticos. A intensidade da fragrância revela o frescor da amostra. Fraco (0,0) = quando lembra a café velho, com perda de frescor. Forte (10,0) = quando lembra um café fresco, altamente desejável.
Aroma da bebida	Percepção olfativa causada pelos voláteis liberados da bebida ainda quente, conforme são inalados pelo nariz ou via retronasal durante sua degustação. Fraco (0,0) = quando a percepção dos voláteis é pouco característica de café e indesejável devido à presença de odores estranhos (remédio, queimado, cinzas, resina) Forte (10,0) = quando a percepção dos voláteis é característica de bebida de café recém preparado e desejável (nozes, cereal, malte, pão torrado, caramelo, chocolate)
Defeitos da bebida	Defeitos associados a colheita e pós colheita como odor e sabor de terra, mofo, fermentado, associados a estocagem como velho, amadeirado, palha. Associados à torra, como verde, cozido, chamuscado, queimado e associados a estocagem após a torra como rançoso, oxidado, insípido. Café com excelente qualidade é aquele isento de defeitos. Nenhum (0,0) = isento de defeitos Muito(10,0) = quando os sabores e odores descritos acima são intensos
Acidez	Percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico e tartárico que produzem gosto ácido. Quando é natural e desejável é chamado de ácido e quando natural e indesejável é chamado azedo. Fraco (0,0) = Pouco ácido Forte (10,0) = Muito ácido
Amargor	Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafêico e quínico e outros compostos que produzem o gosto amargo. Fraco (0,0) = Pouco amargo Forte (10,0) = Muito amargo
Adstringência	É a sensação de secura na boca deixada após a sua ingestão. Fraco (0,0) = Bebida suave, desce redondo Forte (10,0) = Bebida muito áspera, adstringente, desce quadrado
Corpo	É a percepção táctil de oleosidade, viscosidade na boca, preenchimento da boca, peso na língua. Fraco/leve (0,0) = quando a sensação táctil, é mais tênue, podendo ser rala ou aguada. Forte/encorpado (10,0) = quando a sensação táctil é imediata, forte, intensa, perceptível sem contestações.
Sabor	Sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca Fraco (0,0) = Quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café e com presença de sabor estranho tipo terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo etc. Forte (10,0) = Quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, lembrando a caramelo, chocolate, nozes, pão queimado.
Sabor residual	Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café Fraco (0,0) = Quando a sensação residual é de queimado, indesejável. Forte (10,0) = Quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa
Qualidade Global	É a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característico do café; de um amargor típico mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); da presença não preponderante do gosto de defeitos de sabor e dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. A nota da qualidade global varia de (0,0) zero a 10,0 (dez), sendo que notas menores que (4,5) o café se classifica como "abaixo do nível mínimo aceitável".
Categoria	Abaixo do nível mínimo aceitável Tradicional/extra forte Superior Gourmet
Bebida	Bebida Mole: bebida de café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado. Bebida Dura: bebida de café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos. Bebida Riado: café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio Bebida Rio: bebida de café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio. Bebida Riozona: café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.



EXATTUS Análises e Consultoria Técnica Ltda
Registro MAPA: MG 003244-1

FORM-036

Data: 10.02.23 | Revisão: 02

Pág/Pág(s):
03/03

CERTIFICADO DE ANÁLISE

ANEXO 2 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO CAFÉ TORRADO - MAPA/SDA –Portaria 570 de 09/05/22

Atributo	TIPO ÚNICO	FORA DE TIPO
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.
Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda.
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto.
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos

Cliente

Razão Social: MFParis Indústria de Alimentos Ltda - **CNPJ:** 26855558000142

Endereço: Rua Beta, 378 - - Vila Paris - Contagem/MG - 32372-090

Unidade: não consta

Dados da amostra

Amostra:	Café torrado e moído	Contrato:	00000443/2024
Descrição adicional:	-	Referência:	OS00768/2024 - AM00001731/2024
Matriz amostra:	Alimento	Plano de amostragem:	PA02537
Responsável pela amostragem:	Clastec MG	Data/Hora coleta:	-
Coletador laboratório:	Não	Data/Hora entrada no laboratório:	17/06/2024 15:58
Marca:	Belveder	Data início análise:	20/06/2024
Lote:	0624	Conteúdo:	250.000kg

Resultado

Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP
Ocratoxina A	USDA-FGIS 2024-184	7,3	µg/kg	10

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido | **P.A:** Presença.Ausência | **N.A:** Não aplicável | **IAL:** Instituto Adolfo Lutz | **SMEWW:** Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater | ^{m loco} Análise realizada in loco pelo responsável pela amostragem | Laboratório(s) subcontratado(s) ^A PRC 279.01 | ^B CRL 0889 | ^C CRL 0267.

Legislação de referência

RDC nº 722 e IN nº 160 de 1º de julho de 2022 ;

Conclusão

Parâmetro(s) satisfatório(s), de acordo com a **RDC nº 722 e IN 160 de 1º de julho de 2022 - Anvisa**

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;
Observações referentes a amostra: -
Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil

Belo Horizonte, 21 de Junho de 2024



Dra. Giselia Campos - Responsável Técnica
CRFMG - 15066