AquaVita
Laboratório de Análises

Relatorio de Ensaios Nº: 71963.2024- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	Psm Comercio e Servicos LTDA - Psm Comercio e Servicos LTDA
Proposta Comercial:	4733.2024.V0
CNPJ/CPF:	29.654.441/0001-99
Endereço:	Rua Julio Luiz de Azevedo,151 Ganchos de Fora - Governador Celso Ramos/SC **CEP:** 88190000
Contato:	Ana Paula dos Santos **E-mail:** anabiologico@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição Ponto Coleta:	COMPOTO LÁCTEO- Marca Ninho		
Endereço Amostragem:	Rua Julio Luiz de Azevedo,151, Ganchos de Fora **Cidade:** Governador Celso Ramos/SC **CEP:** 88190000		
Informações Adicionais:	LOTE 4124046021 0532 VAL 01/08/25		
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Lácteos		
Plano / Ficha Amostragem:	6818.2024.V0		
Data de Amostragem:	26/08/2024 09:20:00	**Data Recebimento:**	26/08/2024 17:12:00
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Data Início Amostra:	26/08/2024 17:14:34	**Data Conclusão Amostra:**	30/08/2024 12:34:40
Responsável pela Conferência:	Thamara Espirito Santo		

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Incerteza	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Salmonella spp	Ausente	Aus/Pres em 25g	-	-	26/08/2024
Análise de Sujidade - Macroscopia	Ausente		-	-	26/08/2024
Análise Microscópica	Ausente		-	-	26/08/2024
Aspecto	Característico		-	-	26/08/2024
Avaliação de Embalagem	Característico	Visual	-	-	26/08/2024
Cor	Característico		-	0,00	26/08/2024
Determinação de Odor	Característico		-	-	26/08/2024
Identificação de elementos histológicos estranhos ao produto	Ausente		-	-	26/08/2024
Peso bruto, peso líquido e peso drenado	795,01 / 801,91	g	0,6008	10,00	26/08/2024
pH	6,92		0,0500	-	26/08/2024
Proteínas Total	13,35	g/100g	-	0,75	26/08/2024
Rotulagem	Característico	Visual	-	-	26/08/2024
Sabor	Característico	Intensidade	-	-	26/08/2024

03. Referência metodológica:

Parâmetros	Metodologia
Análise de Sujidade - Macroscopia, Identificação de elementos histológicos estranhos ao produto	AOAC OMA 970.662 21th ed.2019
Aspecto, Cor, Determinação de Odor, Sabor	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico - químicos para análise de alimentos, ed.IV, 2005. Médotos 154/IV
Análise Microscópica	Interno
pH	ISO 2917:1999
Peso bruto, peso líquido e peso drenado	PE 337
Avaliação de Embalagem, Rotulagem	PE 391
Proteínas Total	ISO 1871:2009. IN 30/18
Salmonella spp	ISO 6579-1:2017

Legenda

Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g, Visual - Visual, g - gramas, g/100g - Gramas por cem gramas, Intensidade - Intensidade L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

Notas 1

- Amostragem realizada pela Aquavita esta de acordo com DQ 7.3.01- Amostragem.
- Caso a coleta seja realizada pelo contratante a identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidades do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.
- A execução da amostragem realizada pelo Laboratório Aquavita é seguida conforme Standard Methods 1060 e 9060, ABNT NBR 15847:2010 item 7.2 (Baixa Vazão), ABNT NBR 15847:2010 item 7.1 (Bailer), NBR 1007:2004 (Solo), RDC nº 331 (Alimentos e Bebidas), NBR ISO 18593 (Swab), RDC 11 (Água Purificada e Ultrapurificada, Água de Diálise, Hemodiálise e Dialisáto).

Notas 2

- A regra de decisão definida pelo laboratório levou em consideração somente o resultado da medição para comparação com os limites da especificação da legislação.
- Os resultados deste Relatório de Análise se restringem à amostra analisada.
- Para ensaios microbiológicos que apresentarem resultados <1,0 ou $<1,0.10^1$, considera-se como ausência
- Todas as informações do cliente, referentes a este trabalho estão protegidas por nossa Política de Confidencialidade.
- É expressamente proibida a reprodução parcial deste documento.
- Em coletas realizadas pelo contratante, os dados fornecidos pelo mesmo podem afetar a validade dos resultados de ensaio.
- As opiniões e interpretações não fazem parte do escopo de acreditação deste laboratório.
- Verifique a autenticidade do relatório no site http:///www.laboratorioaquavita.com.

APbohm

Ana Paula Gonçalves Bohm
CRQ 13101074
Química Responsável

Código de Verificação: 00097001255400083531402024000000

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 3349/2024 Data de Entrada: 25/10/2024

Nome do Produto: **JURERE TRADICIONAL**
Data de Fabricação: NA Data de Vencimento: 14/08/2026
Marca: NA Temp. do Rec.da Amostra: 24°C
Data e Hora da Coleta: NA Nº do Lote: 172024 Nº do Lacre: NA
N.Amostras: 1 Nº.Unid.Amostrais: 1 Peso/Volume: 500,0 gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente Embalagem: vácuo
Fabricante: JJ MATTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DO CAFÉ LTDA
Solicitante: JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Responsável: JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Av./Rua: rua augusto bayer , 600
Complemento: 48988382145
Bairro: praça CEP: 88200000
Cidade: tijucas/sc UF: SC
CNPJ/CPF: 00.214.257/0001-46 Inscrição Estadual: 252947649

Observações Gerais:

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 30/10/2024 DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 30/10/2024

MICOTOXINAS E CONTAMINANTES ALIMENTARES	Analista: Juliano De Dea Lindner - CRF/SC 4632
Ocratoxina A (Café)	3,97 ug/Kg(*)

Metodologia(s):

(*)Ensaio de Imunoabsorção Enzimática - ELISA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 3349/2024 Data de Entrada: 25/10/2024

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A amostra satisfaz o padrão de qualidade quanto aos parâmetros analisados conforme estabelece a Resolução - RDC n. 722 de 2022 da ANVISA

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 30 de Outubro de 2024

Documento assinado digitalmente
Juliano de Dea Lindner
Data: 30/10/2024 23:11:58-0300
CPF: ***.432.649-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: http://www.labcal.ufsc.br , clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 9820.020 2433.490 0251.066

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Relatório de Ensaio 34704/2024.0

Proposta Comercial: PC2187/2024.2

Data de Publicação: 17/10/2024 10:11

Identificação Conta	
Cliente: Jurerê Caffe Comércio de Alimentos LTDA	**CNPJ/CPF:** 00.214.257/0001-46
Contato: Micheli Poli Silva	**Telefone:** 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer, 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Nº Amostra: 34704-1/2024.0 - Café Torrado e Moído - Café Jurerê Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 08/10/2024 00:00	**Data Recebimento:** 09/10/2024 16:19
Temperatura da Amostra na Coleta: Não Consta°C	**Plano de Amostragem Utilizado:** Não Aplicável
Local de coleta: Não Consta	**Data de Fabricação:**
Data de Validade: 14/08/2026 00:00	**Lote:** 172024
Técnico de Amostragem: Cliente	**Número do Lacre:** Não Consta
Autoridade Responsável: Não Consta	**Análise Crítica:** Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não Consta	**Marca / Fabricante:** Jurerê Tradicional
Importador / Alfândega: Não Consta	**Processo de Importação:** Não Consta

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - Resolução RDC nº 623 de 09 de Março de 2022 - Café Torrado e Moído	Portaria sda nº 570, de 9 de maio de 2022 - Café Torrado e Moído	Data do Ensaio
Elementos Histológicos Estranhos ao Produto	Ausência de estruturas anormais na amostra analisada	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	Ausência	15/10/2024
Elementos Histológicos da Composição	Características peculiares e uniformes de grão de café	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Característico para Composição	Característico para Composição	15/10/2024
Matéria Estranha Macroscópica	Ausência de matéria estranha anômala de divertente da composição e características do produto	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	Ausência	15/10/2024
Matéria Estranha Microscópica	Ausência de fragmentos de insetos e pelos de roedores	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	Ausência	15/10/2024
Total de Impurezas (Cascas, Paus e Sedimento)	Ausência de cascas e paus na amostra analisada - contagem resultante < 1 por campo	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Característico do Produto	Característico do Produto	15/10/2024

Especificações

ANVISA - Resolução RDC nº 623 de 09 de Março de 2022 - Café Torrado e Moído: Microscopia e Macroscopia

Portaria sda nº 570, de 9 de maio de 2022 - Café Torrado e Moído: Microscopia e Macroscopia

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Relatório de Ensaio 34704/2024.0

Proposta Comercial: PC2187/2024.2

Notas

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.
PI: Presença de Interferentes
Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.
Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.
Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.
Os parâmetros analíticos reportados não significam que sejam válidos para tabela nutricional do produto. Deve ser realizada a correlação com a formulação do produto na sua elaboração pelo responsável técnico da empresa.

A amostragem foi realizada de acordo com a metodologia: Metodologia para alimentos: ALM01 – Instrução Normativa ANVISA nº 161 de 1 de Julho de 2022., pelo plano de amostragem: 34704/2024.0

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Patrícia da Silva Crispim
Gerente de Processos

Signatário(a) Autorizado(a)

Chave de Validação: 3a7c02d7b9fb455c968cb912c6cff629

Zínia
Ensaios Laboratoriais

CRL 0362

Relatório de Ensaio 34703/2024.0.A

Proposta Comercial: PC2187/2024.2

Data de Publicação: 17/10/2024 10:11

Identificação Conta	
Cliente: Jurerê Caffe Comércio de Alimentos LTDA	**CNPJ/CPF:** 00.214.257/0001-46
Contato: Micheli Poli Silva	**Telefone:** 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer, 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Nº Amostra: 34703-1/2024.0 - Café Torrado e Moído - Café Jurerê Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 08/10/2024 00:00	**Data Recebimento:** 09/10/2024 16:18
Temperatura da Amostra na Coleta: Não Consta°C	**Plano de Amostragem Utilizado:** Não Aplicável
Local de coleta: Não Consta	**Data de Fabricação:**
Data de Validade: 14/08/2026 00:00	**Lote:** 172024
Técnico de Amostragem: Cliente	**Número do Lacre:** Não Consta
Autoridade Responsável: Não Consta	**Análise Crítica:** Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não Consta	**Marca / Fabricante:** Jurerê Tradicional
Importador / Alfândega: Não Consta	**Processo de Importação:** Não Consta

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B	RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022	Data do Ensaio
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	Máx. 100 UFC/g	Máx. 100 UFC/g	09/10/2024
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	Ausência em 25 g	Ausência em 25 g	09/10/2024

Especificações

ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B: Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes.

RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022: Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes.

Avaliação da Conformidade

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme **Instrução Normativa nº 161 de 1 de Julho de 2022.**

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme **RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022.**

Notas

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.
PI: Presença de Interferentes
Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.
Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.
Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.
Os parâmetros analíticos reportados não significam que sejam válidos para tabela nutricional do produto. Deve ser realizada a correlação com a formulação do produto na sua elaboração pelo responsável técnico da empresa.

A amostragem foi realizada de acordo com a metodologia: Metodologia para alimentos: ALM01 – Instrução Normativa ANVISA nº 161 de 1 de Julho de 2022., pelo plano de amostragem: 34703/2024.0

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Zínia
Ensaios Laboratoriais

CRL 0362

Relatório de Ensaio 34703/2024.0.A

Proposta Comercial: PC2187/2024.2

Patrícia da Silva Crispim
Gerente de Processos

Signatário(a) Autorizado(a)

Chave de Validação: f0addb009a4b4e40a8b78a458878608f

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Relatório de Ensaio 34705/2024.0

Proposta Comercial: PC2187/2024.2

Data de Publicação: 28/10/2024 17:00

Identificação Conta	
Cliente: Jurerê Caffe Comércio de Alimentos LTDA	**CNPJ/CPF:** 00.214.257/0001-46
Contato: Micheli Poli Silva	**Telefone:** 48 3263-1404
Endereço: Rua Augusto Bayer, 600 - Praça - Tijucas - Santa Catarina - CEP: 88.200-000 - Brazil	

Nº Amostra: 34705-1/2024.0 - Café Torrado e Moído - Café Jurerê Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 08/10/2024 00:00	**Data Recebimento:** 09/10/2024 16:19
Temperatura da Amostra na Coleta: Não Consta°C	**Plano de Amostragem Utilizado:** Não Aplicável
Local de coleta: Não Consta	**Data de Fabricação:**
Data de Validade: 14/08/2026 00:00	**Lote:** 172024
Técnico de Amostragem: Cliente	**Número do Lacre:** Não Consta
Autoridade Responsável: Não Consta	**Análise Crítica:** Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não Consta	**Número do Registro do Produto no SIE/SIF/SIM:** Não Consta
Marca / Fabricante: Jurerê Tradicional	**Importador / Alfândega:** Não Consta
Processo de Importação: Não Consta	

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Portaria sda nº 570, de 9 de maio de 2022 - Café Torrado e Moído	RDC nº 716, de 1º julho de 2022 - Café Torrado, Moído ou em Grãos	Data do Ensaio
Extrato Aquoso	20,0	%	-	0,5	-	IAL,2008	> 20% %	-	16/10/2024
Umidade e Substâncias Voláteis	3,7	%	-	3,0	0,1	ISO 1442:1997	Máx. 5 %	Máx. 5 %	21/10/2024

Ensaio de Provedores Externos

LABCAL/CCA/UFSC

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Portaria sda nº 570, de 9 de maio de 2022 - Café Torrado e Moído	RDC nº 716, de 1º julho de 2022 - Café Torrado, Moído ou em Grãos	Data do Ensaio
Cafeína	0,89	%	-	-	-	IAL, 266/IV:2005	Mín. 0,5 %	-	18/10/2024

Especificações

Portaria sda nº 570, de 9 de maio de 2022 - Café Torrado e Moído: Microscopia e Macroscopia

RDC nº 716, de 1º julho de 2022 - Café Torrado, Moído ou em Grãos: Umidade

Avaliação da Conformidade

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme **Portaria sda nº 570, de 9 de maio de 2022.**

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme **RDC nº 716, de 1º julho de 2022.**

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Relatório de Ensaio 34705/2024.0

Proposta Comercial: PC2187/2024.2

Notas

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.
PI: Presença de Interferentes
Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.
Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.
Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.
Os parâmetros analíticos reportados não significam que sejam válidos para tabela nutricional do produto. Deve ser realizada a correlação com a formulação do produto na sua elaboração pelo responsável técnico da empresa.

A amostragem foi realizada de acordo com a metodologia: Metodologia para alimentos: ALM01 – Instrução Normativa ANVISA nº 161 de 1 de Julho de 2022., pelo plano de amostragem: 34705/2024.0

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Patrícia da Silva Crispim
Gerente de Processos

Signatário(a) Autorizado(a)

Chave de Validação: 2db4580594664d988fae7201090ee738

Zínia Análises Químicas e Microbiológicas Ltda
Rua José Rafael Reinert, 145 - Bairro Nova Brasília - Joinville - SC - Brasil
Tel.: 47 3027-4442/3202-6068 | www.ziniaanalises.com.br

	Especificação de Produto	FTQ-005
	CASADINHO	Versão 00
		Página 1 de 2

Produto:.....Casadinho
Embalagem:.....Pacotes 250g /1kg
Validade:.....Válido por 5 meses (>10ºC à <=25ºC)

Ingredientes

Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, goiabada (Açúcar, polpa de maçã, polpa de goiaba, amido modificado, acidulante ácido cítrico e conservante benzoato de sódio, aromatizante e corante amaranto), gordura vegetal, açúcar e sal.

Propriedades Físico-Químicas

Aspecto: Característico
Odor: Característico
Sabor: Doce e Característico
Cor: Branco e avermelhado no centro.

Propriedades Microbiológicas

Escherichia coli/g: menor que 10
Salmonela: ausente/25g
Bolores e Leveduras: menor do que $5x10^2$
Estafilococos/g: menor que 10^2
Bacilus cereus/g: menor que 10^2

Informação nutricional – Embalagem 180g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 33 porções
Porção 30g (3 unidades)

	100 g	30g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	442	133	7
Carboidratos (g)	69	21	7
Açúcares totais (g)	39	12	
Açúcares adicionados (g)	38	11	23
Proteínas (g)	4,2	1,3	3
Gorduras Totais (g)	17	5,1	8
Gorduras saturadas (g)	4,4	1,3	7
Gorduras trans(g)	3,7	1,1	55
Fibras Alimentares (g)	1,6	0,5	2
Sódio (mg)	170	51	3

(*) % Valores Diários fornecidos pela porção.

Elaboração / Aprovação: RT
Samanta do Canto – CRN-3127
Data: 01.06.2025



Alergênicos

Alergênicos	Presença (*)	Contaminação (**)
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	SIM	SIM
Crustáceos	NÃO	NÃO
Ovos	NÃO	NÃO
Peixes	NÃO	NÃO
Amendoim	NÃO	NÃO
Soja	NÃO	SIM
Leite (Lactose) de todas as espécies de mamíferos	NÃO	NÃO
Leite (Proteína) todas as espécies de mamíferos	NÃO	NÃO
Amêndoas	NÃO	NÃO
Avelãs	NÃO	NÃO
Cacau	NÃO	NÃO
Castanha de caju	NÃO	NÃO
Castanha-do-pará ou castanha-do-brasil	NÃO	NÃO
Macadâmias	NÃO	NÃO
Milho	NÃO	NÃO
Nozes	NÃO	NÃO
Pecãs	NÃO	NÃO
Pistaches	NÃO	NÃO
Pinoli	NÃO	NÃO
Corantes Artificiais	NÃO	NÃO
Corantes Naturais	NÃO	NÃO
Látex natural	NÃO	NÃO

NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.

Armazenamento

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado. Após aberto, consumir em até 4 dias.

FICHA TÉCNICA

Rosquinha Salgada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 3
Porção: 30 g (1/2 xícara)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	220	66	3
Carboidratos (g)	40	12	4
Açúcares totais (g)	0,7	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,7	0,2	0
Proteínas (g)	0,1	0	0
Gorduras totais (g)	6,5	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	3,1	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	495	149	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

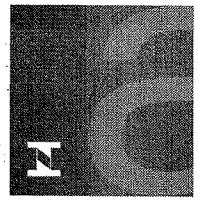
NÃO CONTÉM GLÚTEN

INGREDIENTES: Polvilho azedo, Água, gordura de palma , sal refinado, açúcar , ovo em pó

ALÉRGICOS: PODE CONTER OVOS, SOJA

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro

Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 1572

Acreditação Inicial: 25/6/2021

Laboratório Aquavita

Aquavita Laboratório de Análises Químicas e Microbiológicas EIRELI

Rua Célio Veiga,1.220 – Jardim Cidade de Florianópolis – São José – SC

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2022.07.13
09:10:22 -03'00'

ALDONEY FREIRE COSTA
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro

General Coordination for Accreditation

Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 1572

Initial Accreditation: June 25th, 2021

Laboratório Aquavita

Aquavita Laboratório de Análises Químicas e Microbiológicas EIRELI

Rua Célio Veiga,1.220 – Jardim Cidade de Florianópolis – São José – SC – Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out testing activities, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2022.07.13
09:11:23 -03'00'

ALDONEY FREIRE COSTA

General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Credenciado pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

LAUDO DA AVALIAÇÃO Nº: 3194/25

Empresa: PSM Comércio e Serviços Ltda.

Data da Entrada: 23/04/2025 **Marca:** Café Jurerê - Tradicional

Embalagem: Vácuo **Produto:** Torrado e moído **Peso:** 500g

Fabricação: Não Identificado **Validade:** 13/JUN/26 **Lote:** 132024

Data da análise: 24/04/2025 **Identificação da amostra:** 636 **Reunião**: 1538/25

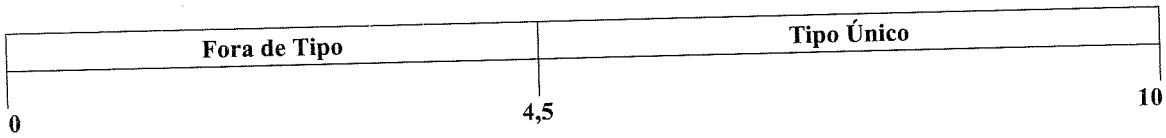
METODOLOGIA:

1) ANÁLISE SENSORIAL

Avaliação sensorial da bebida, realizada individualmente, por no mínimo três provadores. Os avaliadores provam as amostras, usando-se como referência uma amostra previamente preparada, de um café de qualidade conhecida. Os avaliadores, treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar) e atribui o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

Os avaliadores utilizam escala linear não estruturada de 0 a 10 para avaliação do perfil do produto, conforme Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados (ABIC, 2023). Para avaliação da qualidade do produto, baseia-se no padrão oficial de classificação do café torrado definido na Portaria SDA Nº 570 – 09/05/2022 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que classifica o café em Tipo Único, quando a nota de Qualidade Global for igual ou maior que 4,5 pontos, ou Fora de Tipo, quando a nota for abaixo de 4,5 pontos.

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ



Baseado no sistema de classificação das Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído segundo Portarias Codeagro Nº SQSP 07, 10, 11 e 12/2024, as Categorias de Qualidade estão representadas conforme abaixo:

Cafés Gourmet: 7,3 ≤ G ≤ 10;
Cafés Superiores: 6,0 ≤ S < 7,2;
Cafés Tradicionais: 4,5 ≤ T < 5,9
Cafés Abaixo de 4,5: (não recomendável para fornecimento).

2) PREPARO DA AMOSTRA

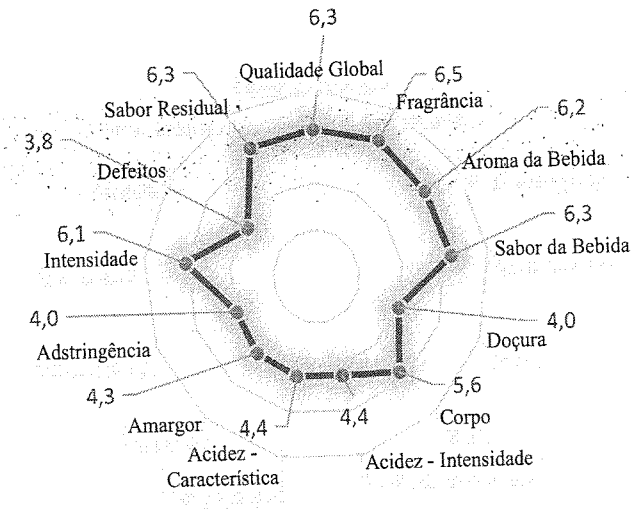
Preparo da infusão para cafés filtrados: o café torrado e moído é preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de 40g de pó para 0,5 litro de água mineral sob temperatura entre 92ºC e 96ºC.
Preparo do café expresso: o café torrado em grãos, exceto categoria pretendida Tradicional, é moído e preparado em máquinas comerciais, derramado de um (1) lado do porta-filtro duplo com volume final de 30 ± 5 mL e com tempo recomendado de extração de (25 ± 5) s
Preparo de cafés torrados e moídos em embalagens individuais: o café é preparado conforme recomendação do fabricante.

RESULTADOS:

Nas tabelas 1 e 2 são demonstrados os resultados médios quanto aos atributos sensoriais e os valores médios para os descritores de aroma e sabor da bebida.
A qualidade global é obtida pela avaliação conjunta dos atributos sensoriais percebida durante a análise do produto.

Tabela 1. Valor médio obtido, de no mínimo três avaliadores, para cada um dos atributos da análise sensorial, e ao lado, representação gráfica dos resultados da amostra.

Atributos Sensoriais	Valores Médios
Qualidade Global	6,3
Fragrância	6,5
Aroma da Bebida	6,2
Sabor da Bebida	6,3
Doçura	4,0
Corpo	5,6
Acidez - Intensidade	4,4
Acidez - Característica	4,4
Amargor	4,3
Adstringência	4,0
Intensidade	6,1
Defeitos	3,8
Sabor Residual	6,3



A Qualidade Global apresentada no gráfico, não é a somatória das demais características apresentadas.

Tabela 2. Valor da mediana obtido pelos avaliadores para as notas descritivas de aroma e sabor da bebida*.

Descritores	Resultados
Amadeirado, cedro ou carvalho	Fraco
Caramelizado, caramelo ou doce	Fraco
Chocolate ou cacau	Forte
Tostado ou torrado	Forte

Comentários:

Sem comentários.

*Os descritores de Aroma e Sabor fazem parte do Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados - ABIC. O Lab. Carvalhaes adotou esta descrição visando fornecer mais informações sobre o perfil do café analisado.

Mediante a análise sensorial e resultados citados acima, permite-se classificar a amostra como "**Tipo Único**" e categoria "**Superior**".

REFERÊNCIAS:

- 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.
- CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 5th ed. Florida, CRC Press, Inc. 2015.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento -SAA. Portaria Codeagro Nº SQSP-07/2024, de 08 de Outubro de 2024 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído. D.O.E. Executivo, Seção Atos Normativos, São Paulo, 09/10/2024.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento -SAA. Portaria Codeagro Nº SQSP-10/2024, de 08 de Novembro de 2024 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica: CAFÉ TRADICIONAL. D.O.E. Executivo, Seção Atos Normativos, São Paulo, 11/11/2024.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento -SAA. Portaria Codeagro Nº SQSP-11/2024 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior. D.O.E. Executivo, Seção Atos Normativos, São Paulo, 18/12/2024.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento -SAA. Portaria Codeagro Nº SQSP-12/2024 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Gourmet. D.O.E. Executivo, Seção Atos Normativos, São Paulo, 20/12/2024.
- ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. Programa de Qualidade – Consulta via Internet em 24/03/2023 site:http://www.abic.com..br/certificacoes/qualidade
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 570, de 9 de Maio de 2022 – Padrão oficial de classificação do café torrado. D.O.U. Seção 1. 88 (16). 11/05/2022.

OBSERVAÇÕES:

- O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.
- Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- A reprodução deste laudo só pode ser feita na íntegra.
- Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 90 dias ou quando a validade do produto foi expirada.

Responsável

Nelson Carvalhaes
Classificador de Café Habilitado pelo Ministério da Agricultura
Registro CGC nº: 2856

Santos, 29 de abril de 2025.

ANEXO I

Características sensoriais do café torrado, segundo a Portaria SDA Nº 570, de 9 de Maio de 2022.

Atributos	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

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro

Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0362

Acreditação Inicial: 29/06/2009

Zínia Ensaios Laboratoriais
Zinia Análises Químicas e Microbiológicas Ltda. - ME
Rua José Rafael Reinert, nº145 - Nova Brasília – Joinville - SC

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.12.02
13:47:35 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp