

**QUINOSAN - Laboratório Químico Ltda.****FICHA DE ANÁLISE**Secretaria Especial de Saúde
MS 161


PRODUTO: Café Fino Sabor - Tradicional – 500g
 FAB: 13/02/2012 VAL: 13/08/2013
 DATA DA COLETA DA AMOSTRA: 23/03/2012
 PERÍODO DA ANÁLISE: INÍCIO: 23/03/2012
 TÉRMINO: 29/03/2012
 EMBALAGEM: Vácuo Total, lacrado e sem sinais de violação.

SOLICITADO POR: Café Fino Sabor Indústria e Comércio Ltda.
 LOCAL: Av. Alberto Vieira Romão 1045- Distrito Indústria.
 –Alfenos - MG
 LAUDO: 01
 CNPJ: 00.354.138/0001-99

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| ODOR: CARACTERÍSTICO | SABOR: CARACTERÍSTICO |
| GRAU DE TORRA: MODERADAMENTE ESCURO | CÔR: CASTANHO ESCURO |
| ASPECTO: PÓ FINO HOMOGÊNEO | IMPUREZAS: < 0,5% |

| BACTERIAS | INCUBAÇÃO | | RESULTADOS | PADRÃO MÁXIMO |
|---|-----------|-----------|----------------------|---------------|
| | TEMP | INCUBAÇÃO | | BRASIL |
| Mesófilo | 37°C | 48 h | 8,0/g | 500/g |
| ENTEROBACTÉRIAS | | | | |
| -NMP Coliformes totais | 37°C | 48 h | < 3,0/g | 3.000/g |
| -NMP Coliformes fecais | 44,5°C | 24 h | < 3,0/g | 10/g |
| Salmonella ssp | 37°C | 5 d | 0,0/g | 0,0/25g |
| Estafilococos (Coagulase Positiva) | 37°C | 4 d | < 3,0/g | 100/g |
| Escherichia coli | 37°C | 24h | 0,0/g | --- |
| Bolores e Leveduras | 25°C | 5 d | < 3,0/g | 10.000/g |
| Macroscópica: Impurezas <0,5% | | | Microtoxina: Ausente | |
| Microscópica : Ausência de Sujidades e Impurezas. | | | | |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS | | |
|--|------------|---------------|
| | RESULTADOS | PADRÃO BRASIL |
| UMIDADE EM 100 g | 1,85 % | < 5,0% |
| RESÍDUO MINERAL FIXO | 2,0 % | < 5,0% |
| RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM AC. CLORÍDRICO | 0,5 % | < 1,0% |
| CAFÉINA EM g/100g | 1,30 % | Mínimo 0,7% |
| EXTRATO AQUOSO EM 100g | 30,0 % | Mínimo 25,0% |
| EXTRATO ETÉREO EM 100g | 9,00 % | Mínimo 8,0% |

| | | | |
|--|--------------------|------------------|---------------|
| AVALIAÇÃO: Aprovado! | | | |
| CONCLUSÃO: Produto em condições higiênico-sanitárias Satisfatório. Em conformidade com a Metodologia empregada: Portaria nº 377, de 26/04/1999 c/c RESOLUÇÃO RDC 12 de 2/01/2001 | | | |
| | 4,5 | 6,0 | 7,3 |
| Não recomendável p fornecimento | Cafés tradicionais | Cafés superiores | Cafés Gourmet |
| 0 1 2 3 4 5 | 6 | 7 | 8 9 10 |
| Classificação: Café Tradicional – Nota 5,0 | | | |
| QUINOSAN Laboratório Químico Ltda. | | | |
| DATA: 29/03/2012 | | | |
| RESPONSÁVEL: | | | |
|  ELIAS DIVINO SABA CRQ-XII Nº 12100007 | | | |

01.784.926/0001-88
QUINOSAN - Laboratório
Químico Ltda.

End. Centro Clinico Sudoeste CHSW Lotes 3,4,5 sala 122 - Brasília - DF
 Fone: (061) 33617005 - 33612318 CGC - 01.784.926/0001-8
quinosan@hotmail.com
www.quinosan.com.br

CHSW BLOCOS 3/4/5 SALA-122
 70610-200 BRASÍLIA-DF



QUINOSAN - Laboratório Químico Ltda.

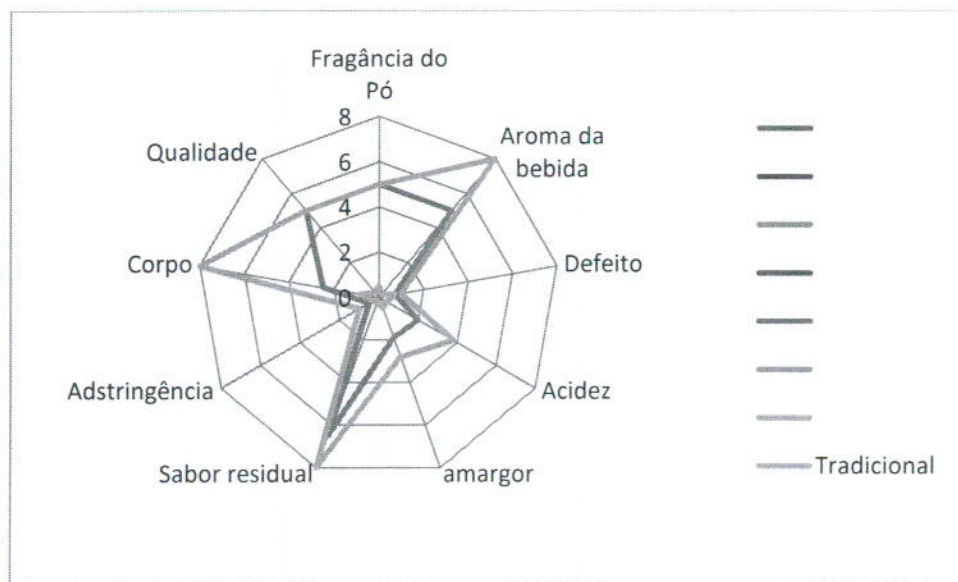
FICHA DE ANÁLISE

Secretaria Especial de Saúde
MS 161

PRODUTO: Café Fino Sabor - Tradicional - 500g
FAB: 13/02/2012 VAL: 13/08/2013
DATA DA COLETA DA AMOSTRA: 23/03/2012
PERÍODO DA ANÁLISE: INÍCIO: 23/03/2012
TÉRMINO: 29/03/2012
EMBALAGEM: Vácuo Total, lacrado e sem sinais de violação

SOLICITADO POR: **Café Fino Sabor Industria e Comércio Ltda.**
LOCAL: Av. Alberto Vieira Romão 1045- Distrito Indústria.
-Alfenos - MG
LAUDO: 01
CNPJ: 00.354.138/0001-99

| Atributo | Tradicional | | |
|-----------------|-------------|-----|-----|
| Fragância do Pó | 5 | 0,5 | 5 |
| Aroma da bebida | 5 | 0,2 | 8 |
| Defeito | 0,7 | 0,7 | 1 |
| Acidez | 2 | 0,4 | 3,8 |
| amargor | 1,9 | 0,5 | 2,8 |
| Sabor residual | 6,5 | 0,2 | 8 |
| Adstringência | 0,5 | 0,3 | 1 |
| Corpo | 2,5 | 0,8 | 8 |
| Qualidade | 5 | 0,3 | 5 |



Elías Divino Saba
Reg. nº 12100007 CRQ XII

Elías Divino Saba

ELIAS DIVINO SABA
CRQ-XII Nº 12100007

01.784.926/0001-88

QUINOSAN - Laboratório
Químico Ltda

CHSW BLOCOS-3/4/5 SALA-122
70610-200 BRASILIA-DF

End. Centro Clínico Sudoeste CHSW Lotes 3,4,5 sala 122 - Brasília - DF
Fone: (061) 33617005 - 33612318 CGC - 01.784.926/0001-8
quinosan@hotmail.com
www.quinosan.com.br