

Av. Bandeirantes, 945 – Pq. Cidade Nova – Mogi Guaçu – SP – CEP 13.845-440.
Fone (19) 3831-9762 – e-mail: compras@edu.mogiguacu.sp.gov.br

DE: Secretaria de Educação
PARA: S.A. Comissão Municipal de Licitações
Processo: 9.527/2025 – PE 17/2025

Assunto: “4ª Análise de Amostras e Documentos Complementares”

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Prezada Senhora Presidente:

Após análises das amostras e documentos complementares referente a quarta convocação das empresas que ofertaram propostas ao edital do Pregão Eletrônico 017/2025, cujo objeto: Contratação de empresa para o fornecimento parcelado e programado de **CAFÉ TRADICIONAL TORRADO E MOÍDO, EM EMBALAGEM A VÁCUO E AÇÚCAR CRISTAL**, visando atender as Secretarias e demais departamentos/setores da Prefeitura de Mogi Guaçu, realizadas na Secretaria de Educação, segue abaixo o parecer com as conclusões das Análises realizadas em 05/09/2025:

Empresa “MPS DISTRIBUIDORA LTDA” – **itens 02 e 03 – Café tradicional torrado e moído, embalagem a vácuo de 500 gramas – Marca: Farroupilha;**

A amostra apresentou aspecto visual, peso e embalagem característico para o produto;

Apresentou paladar e odor característico para o produto;

Apresentou o Alvará Sanitário;

Apresentou Ficha Técnica do produto;

Apresentou o Laudo Bromatológico com análise físico-química, organoléptica, microscópica e toxicológica;

Apresentou Laudo de Análise de Ocratoxina;

Apresentou Laudo de Análise Sensorial;

Conclusão: APROVADO.

Em comum, concluímos a análise das propostas ajustadas, amostras e documentações complementares com as devidas assinaturas na forma eletrônica conforme impressão de assinaturas ao final do documento.

Atenciosamente,

Mogi Guaçu, 16 de Setembro de 2025.

Miguel Antônio Borges da Silva Júnior
Diretor de Departamento

Ricardo Tobias de Moraes
Assessor Técnico - SE

Maria Cláudia Sinico
Nutricionista do DAE

Tânia Cristina Januário
Secretária Adjunta de Administração

Lília Raquel Oliveira Silva
Diretora de Departamento

Daniela Porcelli Pellisser
Farmacêutica

Documento assinado eletronicamente conforme nota à margem inferior.



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 3300370030003700340032003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **TANIA CRISTINA JANUARIO** em **16/09/2025 10:49**

Checksum: **3410D18A10661E96B01DFC6FC7DCEA046279CB9C7735C88A30234B54BD0F98E4**

Assinado eletronicamente por **DANIELA PORCELLI PELLISER** em **16/09/2025 10:50**

Checksum: **064BF4D097F7F08F6B71A14EDBDB391DD5F8B1EA9E7A771380CC3BC9D728EA76**

Assinado eletronicamente por **LILIA RAQUEL OLIVEIRA SILVA** em **16/09/2025 10:54**

Checksum: **44E2927087A7CE768F631E9E522ADFE3D4BFB7E274D1D55C418CE573B6645431**

Assinado eletronicamente por **Ricardo Tobias de Moraes** em **16/09/2025 11:05**

Checksum: **BFB9A51A4499016DFC6282FBCEA322ABE79EBCB78DF0989DE30DA11EE3BFEC75**

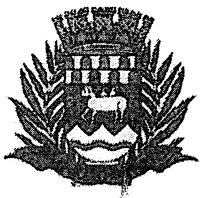
Assinado eletronicamente por **MIGUEL ANTÔNIO BORGES DA SILVA JÚNIOR** em **16/09/2025 11:18**

Checksum: **BBC0268E2C078DE1EDEDDE0D242D5F239B83E9667FF548D8751573F80D9D201E**

Assinado eletronicamente por **MARIA CLAUDIA SINICO** em **16/09/2025 14:41**

Checksum: **17E42B89DCB0F9C1E93C6666B5C3D1590D94D6D9B57294CC012963A3EBC065F3**





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL SAO JOAO BATISTA
Secretaria Municipal de Saúde
Setor Vigilância Sanitária

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº : 76

PARA

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA
MPS DISTRIBUIDORA LTDA

CPF/CNPJ
53.029.830/0001-08

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO
MPS DISTRIBUIDORA LTDA

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
31 DE MARCO

Nº
79

TELEFONE

CEP
88.240-000

BAIRRO
CENTRO

MUNICÍPIO
SÃO JOÃO BATISTA

Complemento
SALA 02, SEDE

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL
MILAINI POLI SILVA

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

- 1081-3/02 - Torrefação e moagem de café
4637-1/01 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel
4649-4/08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar
4691-5/00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E/A LEI MUNICIPAL Nº 2428 DE 12 DE SETEMBRO DE 2001 E SEUS REGULAMENTOS

PRAZO DE VALIDADE
28/02/2026

LOCAL E DATA

SÃO JOÃO BATISTA / SC, 06 DE MARÇO DE 2025

CONCEDIDO POR

CONCEDIDO POR UNIDADE SANITARIA ADERBAL JOSÉ ZUNINO

CARIMBO E ASSINATURA/AUTORIDADE DE SAÚDE

JOAO VICENTE PAES:01848578997

Assinado de forma digital por JOAO VICENTE
PAES:01848578997
Dados: 2025.03.06 13:44:08 -03'00'

OBSERVAÇÕES

*** **MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO** ***



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

**JURERÊ CAFFÉ COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

RUA AUGUSTO BAYER, 600, FUNDOS, BAIRRO PRAÇA, TIJUCAS/SC
CEP 88.200-000 FONE/FAX: 48-32631404/48-32630704
CNPJ 00.214.257/0001-46 INS. EST. 252.947.649

Data: 27/06/2025

Revisão: 01

FICHA TÉCNICA: CAFÉ FARROUPILHA TRADICIONAL 500g**1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE**

JURERÊ CAFFÉ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AUGUSTO BAYER, 600, FUNDOS, BAIRRO PRAÇA- TIJUCAS/SC
FONE: 48-32631404
CNPJ: 00.214.257/0001-46

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial/fantasia: CAFÉ FARROUPILHA TRADICIONAL 500g
- Certificação: Selo De Pureza Abic e PQC ABIC Tradicional
- Qualidade Tradicional
- Ingredientes: café torrado e moído predominantemente arábica.
- Não Contém Glúten**
- Informação nutricional (conforme legislação vigente (RDC 429/2020):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
	100 mL**	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	11	43	1
Carboidratos (g)	1,7	6,6	0
Açúcares totais (g)	0	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,7	1,5	3
Gorduras totais (g)	0,1	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0	0,5	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	5,1	18
Sódio (mg)	1,3	0,11	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No produto pronto para o consumo			

Dados de Alergênicos ou causadores de intolerâncias alimentares:

Alergênicos	Presença	Livre de contaminação cruzada
Aveia, Centeio, Cevada, Trigo	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Leite	Não	Sim
Peixes	Não	Sim
Crustáceos	Não	Sim
Amendoim	Não	Sim
Frutos do mar	Não	Sim
Soja e derivados	Não	Sim
Amêndoa, avelã, pistache, macadâmia, nozes, pinoli e castanhas	Não	Sim
Látex	Não	Sim

**Características sensoriais e físico-químicas:**

- Aspecto: pó homogêneo de moagem média
- Cor: marrom, ponto de torra média
- Odor: característico
- Sabor: Equilibrado
- Umidade: < 5%
- Cafelina: mínimo de 0,7%

3) VALIDADE E LOTE

- Validade: 720 dias
- Lotes: A formação de número de lotes é feita com o código serial de envase na máquina durante o período de 1 (um) ano. A cada início de ano zeram-se os códigos e começam novas seriais. Exemplo: lote 042023, 04 representa o 4 (quarto) envase do ano, 2023 (dois mil e vinte e três) representa o ano.

4) EMBALAGEM PRIMÁRIA

- Descrição do material utilizado: embalagem interna aluminizada/metallizada, com rótulo impresso a vácuo.
- Peso do produto por embalagem: 500g

5) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- Descrição do material utilizado: caixa corrugada reciclável
- Peso líquido: 5 Kg e 10 kg
- Cuidados no armazenamento: empilhamento máximo 10 caixas

6) RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Fabiana Ebers CRQ-SC 13302414

Formação: ENGENHEIRA DE ALIMENTOS

Documento assinado digitalmente
gov.br FABIANA EBERS
Data: 28/08/2025 10:42:52-0300
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>





Relatório de Ensaio 13609/2025.0

Proposta Comercial: PC1417/2025.1

Data de Publicação: 07/05/2025 07:32

Identificação Conta	
Cliente: Jurerê Caffé 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: 13609-1/2025.0 - Café Torrado e Moído - Café Farroupilha Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	Data Recebimento: 10/04/2025 20:26
Data Coleta: 10/04/2025 00:00	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Temperatura da Amostra na Coleta: Não consta °C	Data da Fabricação:
Local de coleta: Não consta	Lote: 012025
Data de Validade: 08/04/2027 00:00	Número do Lacre: Não consta
Técnico de Amostragem: Cliente	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Autoridade Responsável: Não consta	Número do Registro do Produto no SIE/SIF/SIM: -
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Importador / Alfândega: -
Marca / Fabricante: Jurerê Caffé Comércio de Alimentos Ltda	
Processo de Importação: -	

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente										
Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Resolução SAA - 19, de 5-4-2010 - Café	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
Cinzas Insolúveis em HCl 10%	<0,1	%	0,1	0,1	-	Instituto Adolfo Lutz, IV ed. 2008	Máx. 1 %	-	-	22/04/2025
Extrato Aquoso	25,4	%	-	0,5	-	IAL 2008	Min. 25 %	> 20 %	-	29/04/2025
Extrato Etéreo	12,03	g/100g	0,8	0,8	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008	Min. 8 %	-	-	06/05/2025
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	4,9	%	-	0,5	0,2	ISO 936:1998	Máx. 5 %	-	-	16/04/2025
Umidade e Substâncias Voláteis	< 3,0	%	-	3,0	0,1	ISO 1442:2023	Máx. 5 %	Máx. 5 %	Máx. 5 %	15/04/2025

Unidade e Substâncias Voláteis		< 3,0								
Ensaio de Provedores Externos										
LABCAL/CCA/UFSC										
Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Resolução SAA - 19, de 5-4-2010 - Café	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	1,58	%	-	-	-	IAL, 2005	Min. 0.7 %	Min. 0.5 %	-	22/04/2025

Especificações	
Resolução SAA - 19, de 5-4-2010 - Café: Resolução SAA - 19, de 5-4-2010 - Café	
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	

FOR-ZINIA-132 -
Rev. 04 - Apr.
Mar/24.

Zinia 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

Page 1/2



Autenticar documento em <https://moguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Relatório de Ensaio 13610/2025.0

Proposta Comercial: PC1417/2025.1

Data de Publicação: 22/04/2025 14:46

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

Nº Amostra: 13610-1/2025.0 - Café Torrado e Moído - Café Ferropulha Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	Data Recebimento: 10/04/2025 20:28
Data Coleta: 10/04/2025 00:00	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Temperatura da Amostra na Coleta: Não consta °C	Data de Fabricação:
Local de coleta: Não consta	Lote: 012025
Data de Validade: 08/04/2027 00:00	Número do Lacre: Não consta
Técnico de Amostragem: Cliente	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Autoridade Responsável: Não consta	Marca / Fabricante: Jurerê Caffé Comércio de Alimentos Ltda
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Processo de Importação: -
Importador / Alfândega: -	

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	16/04/2025
Elementos Histológicos da Composição	Característica peculiares e uniformes de grão de café	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Característico para Composição	Característico para Composição	16/04/2025
Matéria Estranha Macroscópica	Ausência de matéria estranha anômala e divergente da composição e característica do produto	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	Ausência	16/04/2025
Matéria Estranha Microscópica	Ausência de fragmentos de insetos e pelos de roedores	-	-	--	-	AOAC 975.2022	Ausência	Ausência	16/04/2025
Total de Impurezas (Casca, 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	16/04/2025

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



Relatório de Ensaio 13612/2025.0.A

Proposta Comercial: PC1417/2025.1

Data de Publicação: 22/04/2025 14:46

Identificação Conta	
Cliente: Jurerê Caffé 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: 13612-1/2025.0 - Café Torrado e Moído - Café Ferroupilha Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	Data Recebimento: 10/04/2025 20:35
Data Coleta: 10/04/2025 00:00	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Temperatura da Amostra na Coleta: Não consta °C	Data de Fabricação:
Local de coleta: Não consta	Lote: 012025
Data de Validade: 08/04/2027 00:00	Número do Lacre: Não consta
Técnico de Amostragem: Cliente	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Autoridade Responsável: Não consta	Marca / Fabricante: Jurerê Caffé Comércio de Alimentos Ltda
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Processo de Importação: -
Importador / Alfândega: -	

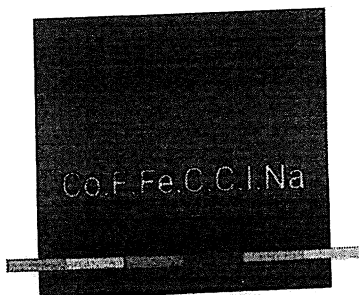
Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente									
Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B	RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022	Data do Ensaio
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	Máx. 100 UFC/g	Máx. 100 UFC/g	14/04/2025
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1.2020	Ausência em 25 g	Ausência em 25 g	11/04/2025

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 analisada.
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, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.
É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.





EM PARCERIA COM

**RELATÓRIO DE ENSAIO 099/25B**

EMPRESA: Jurerê Caffé Comércio de Alimentos Ltda.

DATA DE ENTRADA DA AMOSTRA: 12/05/2025

DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE: 13/05/2025

DATA DE EMISSÃO: 19/05/2025

PROPOSTA: 25043

OBJETIVO DO ENSAIO: Avaliação Sensorial

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

A amostra recebida de café torrado e moído, marca Café Farroupilha Tradicional, 1 unidade com 500g, embalagem vácuo, fabricação não consta, validade 08/ABR/27, lote 012025, identificado pelo laboratório com código 401.

2. METODOLOGIAS**2.1. ANÁLISE SENSORIAL**

A avaliação sensorial descritiva da amostra do café foi realizada em cabines individuais, utilizando a ferramenta de pesquisa "Online Pesquisa" para coleta de dados sendo que amostra codificada por três dígitos aleatórios foi avaliada juntamente com uma referência de qualidade sensorial de categoria Superior. Os quatro avaliadores selecionados e treinados, em procedimento tradicional de prova de xícara (sorver/ degustar/ descartar), avaliaram quanto ao perfil do produto, conforme Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados (ABIC, 2023) em relação aos atributos de intensidade global do odor do pó de café, complexidade do odor da bebida, complexidade do sabor da bebida, doçura, corpo, acidez-intensidade, acidez-característica, amargor, adstringência, defeitos, sabor residual, intensidade, qualidade global e notas descritivas de aroma e sabor, quanto à qualidade do produto, baseou-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

Fora de Tipo		Tipo Único	
0	4,5		10

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, que considera o intervalo entre 7,3 e 10,0 da escala de qualidade como "Cafés Gourmet"; intervalo entre 6,0 e 7,2 como "Cafés Superiores"; intervalo entre 4,5 e 5,9 como "Cafés Tradicionais" e a nota de qualidade global mínima recomendável para fornecimento de 4,5. Foi gerado um algoritmo de predição com a finalidade de classificar o café nas categorias Tradicional, Superior, Gourmet, bem como o Extraforte e Especial. Esta última, Especial, também deverá atender às exigências do Programa de Certificação da ABIC.

2.1.1. PREPARO DA BEBIDA

Para o preparo da bebida para cafés torrados e moídos, o café torrado e moído foi preparado por percolação seguido de filtração com o uso de filtro de papel na proporção de 8,0% (ou 80g para 1000mL).

3. RESULTADOS**3.1. ANÁLISE SENSORIAL**

A Tabela 2 mostra os resultados da análise sensorial quanto aos atributos de intensidade global do odor do pó de café, complexidade do odor da bebida, complexidade do sabor da bebida, doçura, corpo, acidez-intensidade, acidez-característica, amargor, adstringência, intensidade, defeitos, sabor residual, qualidade global, e na Tabela 3, os resultados para notas descritivas de aroma e sabor.

Tabela 2. Valor médio obtido de quatro avaliadores do Co.Fe.C.C.I.Na para cada um dos atributos da análise sensorial para a amostra Café Farroupilha Tradicional

Praça Dom José Gaspar, 30 – 21º andar – República, São Paulo-SP

Whatsapp: 11.969.317.909

email: camila@coffeccina.com.br

www.coffeccina.com.br

Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Conforme dados obtidos nas análises descritas acima e Portarias SQSP, ABIC e MAPA, e considerando apenas os parâmetros da análise sensorial e análise física (Ponto de Torra/Torração), permite-se classificar a amostra como “Tipo Único” e categoria “Superior”.

4. LITERATURA E REFERÊNCIAS NORMATIVAS

- MEILGARD, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 5th ed. Florida. CRC Press, Inc. 2016.
- STONE, H & SIDEL, J.L. **Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- LINGLE, T. **The Coffee Cupper's Handbook – SCAA**. 4th ed. Long Beach, California. 2011.
- LINGLE, T. **The Basics of Cupping Coffee**. 3th. Long Beach, California: SCAA, 2003. 44p.
- 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.
- 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.

5. OBSERVAÇÕES

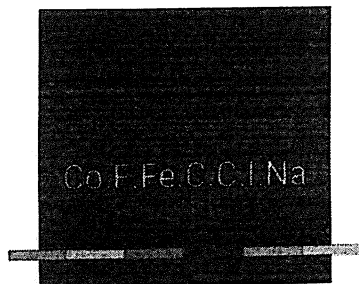
- O Co.F.Fe.C.C.I.Na não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado. Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do Co.F.Fe.C.C.I.Na, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- A integridade deste Relatório é confirmada através da assinatura eletrônica. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.
- Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o Co.F.Fe.C.C.I.Na não recomenda o uso de relatórios de ensaios com emissão superior a 60 dias ou quando a validade do produto foi expirada

Camila Arcanjo
Responsável Técnica CRQ 04164525
Classificador MAPA 6545

Assinado de forma
digital por COFFECCINA
ENGENHARIA
CONSULTORIA E
ANALISES
TECN:45653685000103
Dados: 2025.05.19
13:36:14 -03'00

COFFECCINA
ENGENHARIA
CONSULTORIA E
ANALISES
TECN:456536850
00103





EM PARCERIA COM



Amargor: referente ao gosto básico, percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácido cafeico, ácido quínico e outros compostos que produzem gosto amargo. Este gosto é considerado desejável até determinado ponto. É afetado, principalmente, pelo tipo de processamento, pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café. O amargor do café pode variar conforme a seguir:

fraco (valor 1): pouco amargo;

forte (valor 9): muito amargo.

Adstringência: Sensação complexa, acompanhada por encolhimento, alongamento ou enrugamento da pele ou superfície da mucosa da boca. NOTA: No Brasil, algumas frutas que são conhecidas por sua adstringência são taninos de caqui e banana não maduras. A adstringência do café pode variar conforme a seguir:

pouco (valor 1): bebida suave, fina, delicada;

muito (valor 9): bebida muito áspera, adstringente.

Intensidade: percepção de persistência de sabor na boca, associado ao grau de torra e blend. Quanto mais persistente o sabor do café, mais intensa deve ser a bebida. A intensidade do café pode variar conforme a seguir:

pouco (valor 1): persistência do sabor suave, podendo ser rápida, não permanecendo na boca, porém, livre de sabores estranhos;

muito (valor 9): persistência do sabor prolongada, permanecendo na boca, destacando a sensação residual.

Defeitos da bebida: Defeitos percebidos na degustação da bebida do café produzida por impurezas e grãos defeituosos (e matérias estranhas) ou do processamento do café, presentes no produto.

Nenhum: bebida suave, fina, delicada, característica de café, livre de defeitos e impurezas.

Intenso: odor e sabor intenso de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, conferidos pelos grãos defeituosos como ardido, preto e-verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

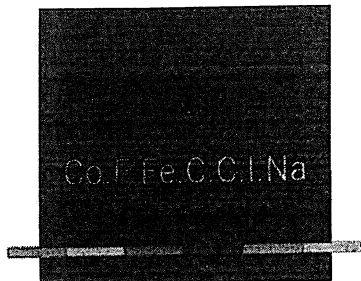
Sabor Residual: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Fraco: quando a sensação residual é de queimado, indesejável

Forte: 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. Esta qualidade se refere aos sabores característicos do café; de um amargor típico, e que se refere ao equilíbrio e a harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. (Pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto). A menor qualidade se refere ao sabor dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos), do sabor característico de grãos azedos, podres ou preto-verdes e/ou resultante da excessiva torra do grão ou carbonização.





EM PARCERIA COM



ANEXO 3.
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

F.Co.006.1- RE 099/25A



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Relatório de Ensaio 13623/2025.0

Proposta Comercial: PC1417/2025.1

Data de Publicação: 29/04/2025 09:14

Identificação Conta	
Cliente: Jurerê Café 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: 13623-1/2025.0 - Café Torrado e Moído - Café Ferropilha Tradicional Vácuo 500g	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	Data Recebimento: 10/04/2025 20:53
Data Coleta: 10/04/2025 00:00	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Temperatura da Amostra na Coleta: Não consta°C	Data de Fabricação:
Local de coleta: Não consta	Lote: 012025
Data de Validade: 08/04/2027 00:00	Número do Lacre: Não consta
Técnico de Amostragem: Cliente	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Autoridade Responsável: Não consta	Marca / Fabricante: Jurerê Café Comércio de Alimentos Ltda
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	Processo de Importação: -
Importador / Alfândega: -	

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

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - Instrução Normativa nº 160 de 01 de Julho de 2022 - Café torrado em grãos ou pó	Data do Ensaio
Ocratoxina A	3,6	µg/kg	-	2,0	-	AOAC. Association of official analytical chemistry. Official methods of analysis. AOAC-RI - Enzima Imune assay "sandwich" Mendez method.	Máx. 10 µg/kg	16/04/2025

Especificações

ANVISA - Instrução Normativa nº 160 de 01 de Julho de 2022 - Café torrado em grãos ou pó: Contaminantes Inorgânicos e Toxinas

Avaliação da Conformidade

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme ANVISA - Instrução Normativa nº 160 de 01 de Julho de 2022.

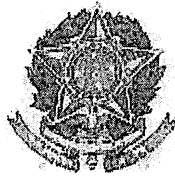
Notas

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, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA - SFA/SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Registro MAPA: SP 009820-5 **Nível de Registro:** Cadastro completo
Nome/Nome Empresarial: CO.F.FE.C.C.I.NA
CNPJ/CPF Nº: 45.653.685/0001-03
Localizado a: Praça Dom José Gaspar, Nº 30, 21 andar, República, CEP: CEP: 01047-010, São Paulo/SP

Concedido em: 03/04/2025 **Válido até:** 03/04/2030

Área de Interesse: QUALIDADE VEGETAL

CERTIFICAMOS que de acordo com a Lei nº 9.972, de 25/05/2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268 de 22/11/2007 o estabelecimento acima identificado encontra-se habilitado por este Ministério para exercer a atividade de **CLASSIFICADOR PESSOA JURÍDICA**.

Classificação/Categoria/Autor	Produto Vegetal Padronizado.
Característica Adicional:	Prestadora De Serviço.
Produto(s) Habilitado(s):	Cafe Torrado.

Posto de Serviço:	SP 009820-5 0001 - CoFFeCCINa
Situação:	Ativo
Endereço:	Praça, Dom José Gaspar, 30, 21 andar, República, CEP: 01.047-010, São Paulo/SP
Habilitação(ções):	Cafe Torrado

Declaramos que o referido estabelecimento está devidamente registrado no Cadastro Geral de Classificação deste Ministério – CGC/MAPA, sob o número acima identificado, devendo a renovação ser solicitada com antecedência de 60 (sessenta) dias da data de validade. Este certificado deverá estar prontamente disponível e ser apresentado de imediato quando solicitado pela fiscalização.

SIPEAGRO Documento assinado eletronicamente por **ANGELO LUIZ TADEU OTTATI**, em 03/04/2025, com fundamento no art. 6º, §, 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.agricultura.gov.br>, informando o código: AQ99-8QZY-LUJK-OZ7E
Data de expedição: 12 de Maio de 2025. Este documento é válido por 45 (Quarenta e Cinco) dias após a data de sua expedição.



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 21

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ZÍNIA ANÁLISES QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA – ME

Zínia Ensaios Laboratoriais

ACREDITAÇÃO Nº

CRL 0362

TIPO DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

**ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

- CARNES
- PRODUTOS CÁRNEOS
- PESCADOS E
PRODUTOS DA PESCA
- OVOS E DERIVADOS
- PRODUTOS DA
COLMÉIA

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.

LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL

Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.

LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL

Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).

LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL

Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.

LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.

Presença / Ausência em 25 gramas ou mL

Listeria spp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.

Presença / Ausência em 25 gramas ou mL

Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).

LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ISO 21527-1-2:2008.

ABNT NBR 4832:2012.

ISO 7251:2005.

ISO 4833-1:2013/adm1:2022

ISO 6579:2017/adm1:2022

ISO 11290-1:2017

ISO 6888-3:2003.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 23/09/2024



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABMT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Folha: 3

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
- PRODUTOS LÁCTEOS	técnica Presença/Ausência. (Vidas® LMO2 Assay)	Método 2004.02. Certificado Nº BIO 12/09-07/02	
- ALIMENTOS PROCESSADOS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella (SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901	
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella spp (SPT))	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101	
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Vibrio spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/25 g ou mL	ISO 21872:2017	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,0 g/100g	ISO 1871:2009.	
	Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria. LQ: 3,0 g/100g	ISO 1442:2023	
	Determinação de bases voláteis totais por destilação. LQ: 2,8 mg/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal 2022, Método 5.6	
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,02 g/100g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 983.19	
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0050 g/100g	NMKL 194, 2013.	
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0020 g/100g	NMKL 194, 2013.	
	Determinação de gordura total por gravimetria. LQ: 0,80 g/100g	ISO 1443:1973	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999.	
	Determinação de Amido e Carboidratos por Espectrofotometria. LQ: 1,0g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6	
	Determinação de Relação Umidade/Proteína por cálculo.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal	



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Folha: 5

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
	LQ: 0,5 g/100g		
	Determinação de Histamina por método imunoenzimático LQ: 3,0 ppm	POT 206	
	Determinação de Fósforo LQ: 1,5 g P2O5/ 100g	ISO 13730:1996	
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,5 g/100g	ISO 1871:2009	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 3 a 11	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2022, Método 2.36	
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03	
	- AVES		
	Determinação do teor de líquido (Dripping Test) por gravimetria LQ: 0,1g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.27	
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03	
	ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	AMOSTRAS AMBIENTAIS		
- SWABS E PLACAS DE CONTATO	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm² ou UFC LQ: 10 UFC/ cm² ou UFC	ABNT NBR18593:2019 ABNT NBR4832:2012	
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm² ou UFC LQ: 10 UFC/ cm² ou UFC	ABNT NBR18593:2019. ISO 4833-1:2013/amd1:2022	
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/cm² ou UFC LQ: 10 UFC/ cm² ou UFC	ABNT NBR18593:2019. ISO 6888-1:2021.	
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR18593:2019. ISO 6579:2017/amd1:2020	
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR18593:2019. ISO 11290-1:2017.	
	ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	LÁCTEOS		
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 21527-1-2:2008.	

FOR-CGCRE-003 – Rev. 12 – Apr. Set/19 – Pg. 05/06



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de Nitrogênio Total por titulometria. LQ: 1,0 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria. LQ: 3,0 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,02 g/100g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 983.19
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999.
	Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,80 g/100g	PO T132
	Determinação de Lactose por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,5 g/ 100 g	ISO 5548/IDF 106:2004
	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,5 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, método 930.30
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,05 g de ác. Láctico/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, método 947.05
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,08 g de ác. Láctico/ 100 g	ISO 11869/IDF 150:2012
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,08 g de ác. Láctico/ 100 g	ISO 1740/IDF 06:2004
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,5 g/ 100g	ISO 1735/IDF 05:2004
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,5 g/ 100g	ISO 1211/IDF 01:2010
	Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,5 g/ 100g	ISO 2450/IDF 16:2008
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) desengordurado / Sólidos totais por gravimetria LQ: 5,00 g/ 100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação do Sólidos Totais/Extrato seco total por Gravimetria LQ: 1,00 g/ 100 g	ISO 6734/IDF 15:2010

FOR-CGCRE-003 – Rev. 12 – Apr. Set/19 – Pg. 07/06



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3300370030003700330035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017. ISO 6888-1:2021 ISO/TR 6579-3:2014 ISO/TR 6579-3:2014 ISO/TR 6579-3:2014 ABNT NBR 11290-2:2020
	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella(SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa de enterotoxina. (Vidas®)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2007.06. Certificado Nº 070404
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (LMX))	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.11. Certificado Nº 091103
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® LMO2 Assay)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2004.02. Certificado Nº BIO 12/09-07/02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® SPT)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

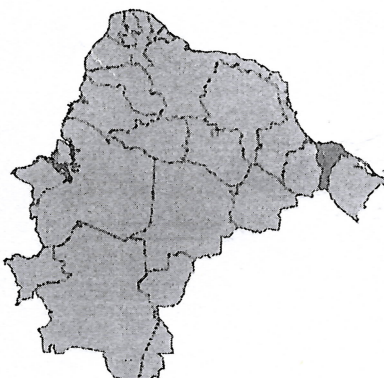
ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
MEIO AMBIENTE - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA	LQ: 01 UFC/mL		
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221B, C e E.	
	Determinação de <i>Escherichia coli</i> . LQ: 1,1 NMP / 100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221B, C e F.	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência	PO T130	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa do Número Mais Provável por substrato enzimático LQ: 1 NMP/100mL	PO T130	
	Enterococos /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006	
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986	
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308:2021	
	Micro-organismos Viáveis a 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de substrato enzimático	PO T158	





Consulte os status das Habilitações concedidas nos termos da RDC 390/2020

Selecione o estado



Selecione o status da habilitação

Cancelado

Indeferido

Vigente

Não Vigente

1

Total de laboratórios

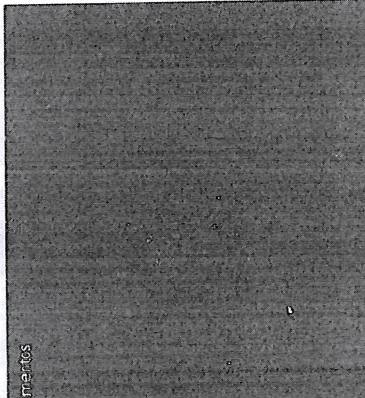
Categorias

07.186.807/0001...

Laboratório

Nº REBLAS	CNPJ	Laboratório	Localidade	Processo	Resolução	Válido até	Acreditação ou EAL*	Acreditação (Url)	Status
244	07.186.807/0001-00	Zinia Analises Químicas E Microbiológicas Ltda	Rua José Rafael Reinert, Nº 145, Nova Brasília, Joinville/Sc	25351.898331/2 021-58	Resolução-Re Nº 4.805, De 23 De Dezembro De 2021	27/12/2025	CRL 0362		Vigente

Categorias de produtos



* Conforme artigo 7º da RDC 390/2020, o comprovante de implementação do SGC apresentado para habilitação pode ser o Relatório de Avaliação do Laboratório Analítico (RAL) ou acreditação pelo INMETRO seguindo a norma vigente ABNT NBR ISO/IEC 17025.

Remessa de amostra e documentos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2025

MPS DISTRIBUIDORA LTDA

5 dias úteis

item 3 - FARROUPILHA (5 pacotes)

11 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS

11.1- As empresas licitantes que estiverem temporariamente classificadas em primeiro lugar, e, após intimação a ser efetuada pelo Pregoeiro, via mensagem do sistema, deverão apresentar amostras dos itens a qual esteja classificada, devidamente identificadas com o número da licitação e o nome da empresa licitante.

11.1.1.- As empresas licitantes temporariamente classificadas em primeiro lugar terão um prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis para entrega de **05 (cinco) amostras** de cada item vencedor, nas embalagens solicitadas, devidamente identificadas com o número da licitação decorrente deste Edital e o nome da empresa licitante, sendo 01 (uma) amostra destinada a degustação para análise das características organolépticas, 01 (uma) amostra para arquivo do Almoxarifado Central, 01 (uma) amostra para arquivo do Almoxarifado da Educação, 01 (uma) amostra para arquivo do Almoxarifado da Assistência Social e 01 (uma) amostra para arquivo do Almoxarifado da Saúde.

11.1.2- As amostras deverão ser enviadas para o Departamento de Suprimentos, localizado à Rua Henrique Coppi, nº 200 - 6º andar – Centro, Mogi Guaçu/SP.

11.5- Juntamente com as amostras, a empresa licitante, que estiver temporariamente classificada em primeiro lugar, deverá apresentar no mesmo prazo estabelecido no subitem 11.1.1, a contar da intimação efetuada pelo Pregoeiro, os seguintes documentos no original, cópia autenticada ou emitido pela internet:

11.5.1- Alvará Sanitário;



11.5.2- Ficha Técnica do produto cotado emitida pelo fabricante e **assinada pelo responsável técnico**, para todos os itens;

11.5.3- Laudo bromatológico completo e conclusivo, de todos os itens, **contendo análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, organolépticas e toxicológicas para todos os itens.**

Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-os, desde que referentes à amostra do mesmo lote e data de fabricação.

11.5.3.1- Os laudos apresentados não poderão ter data superior a 12 (doze) meses da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:

a) Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou;

b) Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou;

c) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;

d) Laboratórios vinculados às Secretarias de Estado da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos; 11.5.4- Laudo de análise sensorial do café fornecido, correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado por Secretaria Estadual de Agricultura de Estado que possua legislação específica para análise sensorial de café. 11.5.4.1- Cópia de tal legislação deverá acompanhar o laudo de análise sensorial. 11.5.5- Laudo de análise de ocratoxina presente no café correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado à Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS)/Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou credenciado por Secretaria Estadual de Saúde. 11.5.5.1- Para essa análise, será utilizado como parâmetro o disposto na Resolução - RDC n.722, de 1º de julho de 2022, da ANVISA. 11.5.6- Os laudos, acima mencionados, poderão, ainda, ser solicitados durante a execução do contrato, para item café, caso haja dúvidas ou problemas com relação à qualidade do produto entregue, correndo as despesas por conta da empresa contratada.

