

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

CAFÉ TORRADO E MOÍDO – SUPERIOR

1. APLICAÇÃO

Produto destinado ao consumo dentro do prazo aproximado de 270 (cento e oitenta) dias

2. REQUISITOS GERAIS

2.1. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

- Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 – ANVISA / M.S.- Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- Resolução RDC nº 277, de 22/09/2005, – Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva Mate e produtos solúveis – ANVISA.
- Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior - Secretaria de Agricultura e Abastecimento.
- Resolução SAA – 31, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet - Secretaria de Agricultura e Abastecimento.
- Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído.
- Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA / M.S.- Dispõe sobre matérias estranhas microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.2. DEFINIÇÕES

- Café torrado em grão: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica, C. liberica Hiern e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido.

- Café torrado moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.
- Qualidade Global da Bebida do Café é a percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do café; do equilíbrio entre a doçura e o amargor, da harmonia da bebida, do corpo, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.
- Café Superior –Recomenda-se cuja constituição seja a de cafés arábicas blendados ou não com cafés robusta/conillon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend, de bebida dura ou mole.

2.3. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS

3.1. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Resolução SAA – 19

Umidade, em g/100 g	máx. 5%
Resíduo mineral fixo, em g/100 g	máx. 5%
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100 g	máx. 1%
Extrato aquoso, em g/100 g	mín. 25%
Extrato etéreo, em g/100 g	mín. 8%
Cafeína, em g/100 g	mín. 0,7%

3.2. TORRAÇÃO - DISCO AGTRON

A Classificação do ponto de torra é determinada por meio do Sistema Agtron / Roast Classification Color Disk ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores. Conforme legislação vigente recomenda-se intervalo “Moderadamente Escura” a “Moderadamente Clara” que corresponde ao intervalo de 45 a 65 pontos no Sistema Agtron. Este sistema é constituído por 8 discos com diversos tons de marrom, onde cada uma possui um número referente aos graus de torra do café. Esses números vão

de 25 a 95 em ordem decrescente de torra e cada um corresponde a uma temperatura (por exemplo o Agron 45 corresponde a 235°C, enquanto o 65 entre 215°C e 220°C).

Ficha Técnica – Torração	Disco Agron	Classificação
Não Recomendável	25	Muito Escura
	35	Escura
Escura	45	Moderadamente Escura
Média	55	Média
	65	Média Clara
Clara	75	Moderadamente Clara
Não Recomendável	85	Clara
	95	Muito Clara

A avaliação do ponto de torra será comprovada através do Laudo de Avaliação do Ponto de Torra do Café, para o produto ofertado, que deverá variar entre 50 e 65 pontos – Resolução SAA – 30, de 22/06/2007- Café Superior.

3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS E QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA)

Resolução SAA - 19

Resolução SAA - 30

Resolução SAA – 31

Para avaliar as características sensoriais, utiliza-se uma prova de xícara feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído. Esta análise será realizada por um dos Laboratórios Credenciados pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da Codeagro, para Análise Sensorial de Café e comprovada através do Laudo de Avaliação da Qualidade Global da bebida do Café, para o produto ofertado. Serão considerados aptos aqueles cujo parecer final indique Nível Mínimo de Qualidade – NMQ – igual ou superior a 6,0 dentro da escala sensorial definida para a categoria – Superior.

3.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução - RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (Grupo 12 item a) – ANVISA / M. S.

3.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 – ANVISA /M.S. –ANEXO 1.

Resolução SAA – 19

Impurezas (cascas e paus), em g/100 g	máx. 1%
---------------------------------------	---------



Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	60 m 25g
---	----------

4. AMOSTRAS

4.1. QUANTIDADE

Deverão ser apresentadas, 04 (quatro) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 500g, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial.

5. INSPEÇÃO E ENSAIO

5.1. ROTINA

Observando-se irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido, após a sua utilização, ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, deverá a unidade usuária convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se em dois dias úteis a contar da convocação, para apor assinatura nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo à empresa, nos termos do art. 75 da Lei 8666/93, arcar com as despesas dos ensaios em questão, devendo ainda se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

Os procedimentos de inspeção e ensaio das características referenciais poderão também ser observados aleatoriamente, por ocasião dos recebimentos.

6. RECEBIMENTO

Por ocasião dos recebimentos deverão ser obedecidos os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/2017 de 10/06/2017. A cada lote de fornecimento, poderão ser coletadas amostras lacradas para análise em laboratório credenciado para avaliação da Qualidade Global da Bebida.

Os custos das análises serão de responsabilidade da empresa contratada para o fornecimento.

7. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Deverão ser apresentados juntamente com a amostra os seguintes documentos em via original ou cópia reprográfica autenticada:

- Laudo de Avaliação da Qualidade do Café – Análise física e sensorial do produto ofertado, expedido por um dos Laboratórios Credenciados pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da Codeagro, para Análise Sensorial de Café e comprovada através do Laudo de Avaliação da Qualidade Global da bebida do Café, para o produto ofertado que tenha sido realizado para o lote apresentado como amostra (item 4.1) e dentro do prazo de validade a contar de sua emissão. Serão considerados aptos aqueles cujo parecer final indique Nível Mínimo de Qualidade – NMQ – igual ou superior a 6,0 dentro da escala sensorial definida para a categoria – Superior.
- Laudo de Avaliação do Ponto de Torra do Café, para o produto ofertado, que tenha sido realizado para o lote apresentado como amostra (item 4.1) e dentro do prazo de validade a contar de sua emissão. Serão considerados aptos aqueles cujo parecer final que deverá variar entre 50 e 65 pontos – Resolução SAA – 30, de 22/06/2007- Café Superior.
- Laudo de Análise Laboratorial: Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudos de análises laboratoriais comprovando os dados dos subitens 3.1, 3.3, 3.4 e 3.5, referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação. Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou



- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

