

CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0876-26	Data receb. amostra:	15/05/26	Data início análise:	18/05/26
Dados do Cliente					
Cliente:	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso - SENAR/AR MT - CNPJ: 04.264.173/0001-78				
Endereço:	R. I, 300 – Qd 17-A Lote 06 E 07, Parque Eldorado. CEP: 78048-832 – Alvorada – Cuiabá-MT				
E-mail:	islania.campos@senarmt.org.br		Telefone:	(65) 3928-4892	
Dados da Amostra					
Descrição da amostra:	Café torrado e moído – 500g – pouch		Nº da amostra (EXATTUS):	0945-26	
Identificação da amostra pelo cliente:		Marca:	Dados do Fabricante		
-----		Café Dias	Fabricante:	Vitor Augusto Dias Silva	
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ:	48.947.862/0001-52	
03/04/26	03/04/27	003378			
Resultados analíticos					
Ensaio		Resultado/Unidades	Limite de tolerância	Metodologia	
Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana	Matérias macroscópicas (objetos rígidos com diâmetro $\geq$ que 2mm, objeto rígidos pontiagudos e/ou cortantes $\geq$ que 7mm, fragmentos de vidro, parasitas e outras)	Não detectado / 500g	ausente	Macroanalytical Procedures Manual (US FDA) e outros	
	Matérias microscópicas – fragmentos de pelos de roedor	Não detectado / 25g	ausente	AOAC nº 988.16	
	Matérias microscópicas – outras	Não detectado / 25g	ausente		
Matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas (não indicativas de riscos à saúde humana)	Matérias macroscópicas	Não detectado / 500g	ausente	Macroanalytical Procedures Manual (US FDA) e outros	
	Matérias microscópicas – fragmentos de insetos	Não detectado / 25g	60/25g	AOAC nº 988.16	
	Matérias microscópicas – ácaros mortos	Não detectado / 25g	05/25g		
	Matérias microscópicas – outras	Não detectado / 25g	ausente		
Comentários/Observação					
Responsável pela amostragem, coleta e envio da amostra: cliente					
A amostra apresentou resultado satisfatório, de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e os limites estabelecido(s) pela legislação de referência: - Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas: RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022 Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada. A regra de decisão adotada para a conclusão deste laudo consiste na comparação direta do valor do resultado obtido, sem consideração da incerteza de medição, com o valor de referência estabelecido em regulamento ou documento normativo aplicável.					
Responsável(is):					Data de emissão:
MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Dados: 2026.06.01 16:32:38 -03'00' Margarete Maria de Azevedo Resp. Técnico - CRF-MG: 7233					01/06/26

CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0877-26	Data receb. amostra:	15/05/26	Data início análise:	18/05/26
Dados do Cliente					
Cliente:	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso - SENAR/AR MT - CNPJ: 04.264.173/0001-78				
Endereço:	R. I, 300 – Qd 17-A Lote 06 E 07, Parque Eldorado. CEP: 78048-832 – Alvorada – Cuiabá-MT				
E-mail:	islania.campos@senarmt.org.br			Telefone:	(65) 3928-4892
Dados da Amostra					
Descrição da amostra:	Café torrado e moído – 500g – pouch			Nº da amostra (EXATTUS):	0945-26
Identificação da amostra pelo cliente:		Marca:	Dados do Fabricante		
-----		Café Dias	Fabricante:	Vitor Augusto Dias Silva	
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ:		
03/04/26	03/04/27	003378	48.947.862/0001-52		
Resultados analíticos					
Ensaio		Resultado/Unidades	Limite de tolerância	Metodologia	
Análise sensorial de café torrado e moído	Qualidade global	7,4 pontos	Mínimo 4,5	POP AS-103/rev00*	
	Categoria	Gourmet	-----		
Comentários/Observação					
Responsável pela amostragem, coleta e envio da amostra: cliente					
Tabela 1 - Avaliação segmentada dos atributos sensoriais					
Atributo		Pontuação	Atributo		Pontuação
Intensidade do odor do pó de café		6,0	Acidez – característica (qualidade)		6,0
Complexidade do odor da bebida		7,0	Amargor		5,0
Complexidade do sabor da bebida		7,0	Adstringência		3,5
Doçura		5,5	Intensidade		6,5
Corpo		6,5	Defeitos		3,0
Intensidade da acidez		5,5	Sabor residual		6,5
Comentários					
Bebida dura, odor do pó de café intenso e odor da bebida limpo e agradável, pouca interferência de defeitos da bebida, acidez moderada, amargor moderado, pouca adstringência, corpo moderado a intenso, sabor com notas caramelizadas (moderado), notas de chocolate/cacau (forte), tostado (moderado), sabor residual limpo e prolongado.					
*Método: amostra preparada de acordo com o procedimento AS-103: café torrado e moído preparado por percolação, com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 40 g de pó de café para 0,5 L de água filtrada a 92°-96°C. A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se na PORTARIA CODEAGRO Nº SQSP-020_2025, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2025 que considera as seguintes categorias de qualidade global (QG): QG < 4,5 pontos = fora de tipo/ não recomendável para fornecimento, QG >= 4,5 e < 6,0 pontos = categoria Tradicional / extra forte, QG >= 6,0 e < 7,3 pontos = categoria Superior, QG >= 7,3 e < 8,0 pontos = categoria Gourmet e QG >= 8,0 pontos = categoria Especial. Quanto a categoria/estilo baseia-se também no Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados (2023) e Metodologia de Análise Sensorial para Cafés Torrados ABNT NBR 17238/2025.					
**Tolerância: 01 - Para conclusão quanto a qualidade e tipificação do produto baseou-se no padrão oficial de classificação do café torrado definido no anexo III Portaria SDA nº 570-MAPA-09/05/2022 , que classifica o café em Tipo Único (qualidade global ≥ 4,5 pontos) ou fora de tipo (qualidade global <4,5 pontos).					
Conforme dados obtidos nas análises descritas na tabela 1 permite-se classificar a amostra como “Tipo Único” (Portaria nº 570 – MAPA) e categoria de qualidade “Gourmet”					
Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada.					
Responsável(is):					Data de emissão:
LEONARDO HENRIQUE AZEVEDO TAVARES:06502699693 Assinado de forma digital por LEONARDO HENRIQUE AZEVEDO TAVARES:06502699693 Dados: 2026.06.02 12:39:03 -03'00' Leonardo Henrique A. Tavares Classificador REG. MAPA: 6624					MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Dados: 2026.06.02 12:38:46 -03'00' Margarete Maria de Azevedo Resp. Técnico - CRF-MG: 7233



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0878-26	Data receb. amostra:	15/05/26	Data início análise:	18/05/26
Dados do Cliente					
Cliente:	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso - SENAR/AR MT - CNPJ: 04.264.173/0001-78				
Endereço:	R. I, 300 – Qd 17-A Lote 06 E 07, Parque Eldorado. CEP: 78048-832 – Alvorada – Cuiabá-MT				
E-mail:	islania.campos@senarmt.org.br		Telefone:	(65) 3928-4892	
Dados da Amostra					
Descrição da amostra:	Café torrado e moído – 500g – pouch		Nº da amostra (EXATTUS):	0945-26	
Identificação da amostra pelo cliente:		Marca:	Dados do Fabricante		
-----		Café Dias	Fabricante:	Vitor Augusto Dias Silva	
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ:	48.947.862/0001-52	
03/04/26	03/04/27	003378			
Resultados analíticos					
Ensaio	Resultado/Unidades	Limite de tolerância	Metodologia		
Extrato aquoso	29,74%	Mínimo 20%	IAL 265/IV – provedor externo – (18214/2026)		
Cafeína	1,30%	Mínimo 0,5%	IAL 266/IV – provedor externo (18214/2026)		
Ocratoxina A	3,0 µg/kg	10 µg/kg	USDA-FGIS 2024-184 – provedor externo – (18214/2026)		
Comentários/Observação					
Responsável pela amostragem, coleta e envio da amostra: cliente					
A amostra apresentou resultado satisfatório, de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e os limites estabelecido(s) pela legislação de referência: - Extrato aquoso: Anexo II - Portaria MAPA SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022. - Cafeína: Anexo II - Portaria MAPA SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022. - Ocratoxina A: IN 160 complemento da RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 da ANVISA. Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada. A regra de decisão adotada para a conclusão deste laudo consiste na comparação direta do valor do resultado obtido, sem consideração da incerteza de medição, com o valor de referência estabelecido em regulamento ou documento normativo aplicável.					
Responsável(is):				Data de emissão:	
MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Dados: 2026.06.01 16:32:04 -03'00' Margarete Maria de Azevedo Resp. Técnico - CRF-MG: 7233				01/06/26	



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0879-26	Data receb. amostra:	15/05/26	Data início análise:	26/05/26
Dados do Cliente					
Cliente:	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso - SENAR/AR MT - CNPJ: 04.264.173/0001-78				
Endereço:	R. I, 300 – Qd 17-A Lote 06 E 07, Parque Eldorado. CEP: 78048-832 – Alvorada – Cuiabá-MT				
E-mail:	islania.campos@senarmt.org.br		Telefone:	(65) 3928-4892	
Dados da Amostra					
Descrição da amostra:	Café torrado e moído – 500g – pouch		Nº da amostra (EXATTUS):	0945-26	
Identificação da amostra pelo cliente:		Marca:	Dados do Fabricante		
-----		Café Dias	Fabricante:	Vitor Augusto Dias Silva	
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ:	48.947.862/0001-52	
03/04/26	03/04/27	003378			
Resultados analíticos					
Ensaio	Resultado/Unidades	Limite de tolerância	Metodologia		
Arsênio (As)	<0,06 mg/Kg	0,20 mg/Kg	MA-651 R5 American Public Health Association, American Water Works Association, Water Environment Federation. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23 rd ed. Washington, DC: ALPHA, 1995, chapter 3, 3114 B and 3114C, p. 36-41.; Operating Manual Hydrea System Batch Mode. Chapter 7: Auxiliary and operating materials. Edition 04/2017. p.44 Provedor externo (026.042.909/00) versão 1		
Cádmio (Cd)	0,04 mg/Kg	0,10 mg/Kg	MA-099 R5 AOAC – Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analyses of Association of Analytical Chemists, AOAC. Official Method 999.10 Lead, Cadmium Zinc, Copper and Iron in Foods. 22nd ed., 2023. Ch 9, p. 16-19 Provedor externo (026.042.909/00) versão 1		
Chumbo (Pb)	<0,25 mg/Kg	0,50 mg/Kg	MA-099 R5 AOAC – Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analyses of Association of Analytical Chemists, AOAC. Official Method 999.10 Lead, Cadmium Zinc, Copper and Iron in Foods. 22nd ed., 2023. Ch 9, p. 16-19 Provedor externo (026.042.909/00) versão 1		
Comentários/Observação					
Responsável pela amostragem, coleta e envio da amostra: cliente					
A amostra apresentou resultado satisfatório , de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e os limites estabelecido(s) pela legislação de referência: - Arsênio, cádmio e chumbo: IN 160 complemento da RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 da ANVISA.					
Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada. A regra de decisão para a conclusão deste laudo é a comparação do valor do resultado, sem considerar a incerteza, com o valor de referência estabelecido em regulamento ou documento normativo.					
Responsável(is):				Data de emissão:	
MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Dados: 2026.06.01 16:31:22 -03'00' Margarete Maria de Azevedo Resp. Técnico - CRF-MG: 7233				01/06/26	



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Nº certificado:	0880-26	Data receb. amostra:	15/05/26	Data início análise:	19/05/26
Dados do Cliente					
Cliente:	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso - SENAR/AR MT - CNPJ: 04.264.173/0001-78				
Endereço:	R. I, 300 – Qd 17-A Lote 06 E 07, Parque Eldorado. CEP: 78048-832 – Alvorada – Cuiabá-MT				
E-mail:	islania.campos@senarmt.org.br		Telefone:	(65) 3928-4892	
Dados da Amostra					
Descrição da amostra:	Café torrado e moído – 500g – pouch		Nº da amostra (EXATTUS):	0945-26	
Identificação da amostra pelo cliente:		Marca:	Dados do Fabricante		
-----		Café Dias	Fabricante:	Vitor Augusto Dias Silva	
Data Fab.:	Prazo ou Data Val.:	Lote:	CNPJ:	48.947.862/0001-52	
03/04/26	03/04/27	003378			
Resultados analíticos					
Ensaio	Resultado/Unidades	Limite de tolerância	Metodologia		
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	n=5; c=3; m=10 ² ; M=10 ³	Método AOAC 994.14 e AOAC 998.08 – provedor externo (Ref 224611/2026.Único)		
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente/25g	n=5; c=0; m=ausente; M=-	Método AOAC 2014.01 – provedor externo (Ref 224611/2026.Único)		
Comentários/Observação					
Responsável pela amostragem, coleta e envio da amostra: cliente					
Limite de Tolerância (<i>E.coli</i> e <i>Salmonella sp.</i>): (critérios estabelecidos na IN 161 de 01/07/22)					
Microbiologia (<i>E.coli</i> e <i>Salmonella sp.</i>) - interpretação:					
Planos/classificação	Satisfatório com qualidade aceitável	Satisfatório com qualidade intermediária	insatisfatório com qualidade inaceitável		
Plano de amostragem de duas classes	Quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausente ou $\leq m$	-	Quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presente ou $> m$		
Plano de amostragem de Três classes	Quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for $\leq m$	quando o nº de unidades amostrais com resultados entre m e M for $\leq c$; e nenhuma unidade amostral apresentar resultado $> M$	quando o nº de unidades amostrais com resultados entre m e M for $> c$; e/ou alguma unidade amostral apresentar resultado $> M$		
Obs: Classificação estabelecida na RDC 724, de 01 de julho de 2022 da ANVISA					
Os resultados apresentados têm significado restrito e se aplicam tão somente à amostra analisada.					
Responsável(is):				Data de emissão:	
MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Assinado de forma digital por MARGARETE MARIA DE AZEVEDO:44519230691 Dados: 2026.06.01 16:30:57 -03'00' Margarete Maria de Azevedo Resp. Técnico - CRF-MG: 7233				01/06/26	