

ESPECIFICAÇÃO / DGSS-3 \\SGPGBC264\ASSIS\MSOffice\Winword\PRODAM\Wcaftmav.doc	CÓDIGO SUPRI:51.260.009.004.0002-6 CATMAT: BR 0217366 UN. MOVIMENTAÇÃO: PACOTE
--	--

**PRODUTO: CAFÉ TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM ALTO VÁCUO ("TIJOLINHO"/PURO VÁCUO) 500 g**

## 1. APLICAÇÃO

Produto destinado ao consumo dentro do prazo aproximado de 180 (cento e oitenta) dias.

## 2. REQUISITOS GERAIS

### 2.1. DESCRIÇÃO / DEFINIÇÕES

Conforme Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005 – ANVISA - Ministério da Saúde, Resolução SAA - 28 de 01.06.2007, Resolução SAA - 30 de 22.06.2007 e Resolução SAA - 31 de 22.06.2007 – Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

- 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.

### 2.2. EMBALAGEM / APRESENTAÇÃO

O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 500 g onde deverá constar a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

Deverão ainda ser reembalados em fardos ou em caixas com até 10 (dez) quilos, devendo constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.

### 2.3. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 9 (nove) meses, a partir da data de entrega.

## 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS

Conforme Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005 – ANVISA - Ministério da Saúde, Resolução SAA - 28 de 01.06.2007, Resolução SAA - 30 de 22.06.2007 e Resolução SAA - 31 de 22.06.2007 – Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

### 3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

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

### 3.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA

CARACTERÍSTICAS	GOURMET	SUPERIOR	TRADICIONAL
Aroma	Característico, marcante e intenso	Característico	Fraco a moderado
Acidez	Baixa à alta	Baixa à moderada	Baixa
Amargor	Típico	Moderado	Fraco a moderadamente intenso
Sabor	Característico, equilibrado e limpo	Característico e equilibrado	Razoavelmente característico
Sabor estranho	Livres de sabor estranho	Livres de sabor de fermentado, mofado e de terra	Moderado
Adstringência	Nenhuma	Baixa	Moderada
Corpo	Encorpado, Redondo, suave	Razoavelmente encorpado	Pouco encorpado a encorpado
Qualidade Global	Muito bom a Excelente	Razoavelmente Bom a Bom	Regular a Ligeiramente Bom
Escala Sensorial (*) 0 a 10 pontos	7,3 a 10,0	6,0 a 7,2	4,5 a 5,9

(\*) 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 para Análise Sensorial de Café ou pela Bolsa de Cereais de São Paulo e comprovada através do Laudo de Avaliação da Qualidade do Café, para o produto ofertado. Serão considerados aptos, para este item, aqueles cujo parecer final indique (mínimo): "CAFÉ DE QUALIDADE RAZOAVELMENTE BOM PARA CONSUMO", com Nível Mínimo de Qualidade - NMQ - igual ou maior a 6,0 pontos.

### 3.3. 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.

### 3.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA / MS.

## 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 077/SMA-G/93 de 21/09/1993.

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 Laboratório Credenciado para Análise Sensorial de Café ou pela Bolsa de Cereais do Estado de São Paulo, que tenha sido realizado para o lote apresentado como amostra e dentro do prazo de validade a contar de sua emissão;
- Laudo de Análise Bromatológica emitido por laboratórios habilitados na Rede Oficial do Ministério da Saúde – REBLAS- para análises de alimentos para fins de registro ou controle.

O laudo apresentado deverá expressar claramente que o produto ofertado está de acordo com os padrões legais vigentes, quanto às características analisadas (subitens 3.1, 3.3 e 3.4) e tenha sido realizado no período de validade estampado na embalagem do produto e datado no máximo com 120 dias antes da data fixada no Edital para abertura das propostas.