



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

1. Resumo

Esta norma estabelece requisitos técnicos para a concessão do Símbolo da Qualidade ABIC do Programa da Qualidade do Café ABIC (PQC). Ela foi elaborada pela equipe técnica da ABIC e aprovada pela Comissão Permanente da Qualidade da ABIC e Comitê Gestor da ABIC.

Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a revisão inicial. As empresas participantes do Programa da Qualidade do Café ABIC terão um prazo definido pela Comissão Permanente da Qualidade ABIC e Comitê Gestor para se adequarem aos eventuais novos requisitos técnicos definidos.

O Símbolo da Qualidade ABIC do Programa da Qualidade do Café ABIC será concedido para organizações que demonstrarem que:

- seu produto tem a qualidade mínima exigida, conforme segmentação do PQC
- seu produto está de acordo com as especificações da ficha técnica emitida pela própria empresa,
- seu produto mantém o padrão ao longo do tempo,
- seu processo produtivo tenha condições de manter a qualidade de forma consistente.

Para isso será exigido das organizações:

- prova da qualidade do produto final (ver capítulo 3)
- parâmetros mínimos de controle da produção (ver capítulo 4)
- não estar com pendência com o Programa do Selo de Pureza

Adicionalmente, em caráter não mandatário, existem sugestões (não obrigatórias) relativas ao processo produtivo (ver capítulo 5) que podem ser consideradas pelo fabricante como fatores de aumento de sua competitividade e melhoria de seu processo.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

2. Introdução

2.1. Condições Gerais

2.1.1. Definição do Produto

Cafés com Qualidade Recomendável Geral, torrados em grão ou torrados e moídos, são aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados (combinados) com robusta/conillon, que atendam aos requisitos de qualidade global e aspecto (ver 2.2.4 e 2.1.1.1), conforme segmentação do PQC.

2.1.1.1. Cafés Tradicionais

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Tradicional ABIC são aqueles constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blendados, que atendam aos requisitos característicos e de qualidade global da bebida, conforme 2.2.

2.1.1.2. Cafés Superiores

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Superior ABIC são aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados com café robusta/conillon, que atendam aos requisitos característicos e de qualidade global da bebida, conforme 2.2.

2.1.1.3. Cafés Gourmet

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Gourmet ABIC são aqueles constituídos de café 100% arábica de origem única ou blendados, que atendam aos requisitos característicos e de qualidade global da bebida, conforme 2.2.

2.1.2. Abrangência dos requisitos

Esta norma especifica requisitos que devem ser aplicados para a organização que executa as operações de armazenamento de matéria-prima, torrefação, ensilagem, moagem e acondicionamento em embalagens individuais e/ou coletivas e sua armazenagem.

2.2. Características do Produto

2.2.1. Aspecto

Cafés com Qualidade Recomendável Geral são aqueles constituídos por grãos de café de tipos variáveis e quantidade de defeitos variáveis conforme segmentação do PQC.

2.2.1.1. Cafés Tradicionais

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Tradicional ABIC são aqueles constituídos por grãos de café tipo 8 COB ou melhores, com máximo de 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos, admitindo-se a utilização de grãos de safras passadas de cafés verde claros com qualquer bebida. Recomenda-se evitar a presença de grãos pretos-verdes ou fermentados.

2.2.1.2. Cafés Superiores

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Superior ABIC são aqueles constituídos por grãos de café tipo 6 COB ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos, admitindo-se a utilização de grãos de safras passadas de de cafés verde claros com qualquer bebida. Recomenda-se evitar a presença de grãos pretos-verdes ou fermentados.

2.2.1.3. Cafés Gourmet

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Gourmet ABIC são aqueles constituídos por grãos de café arábica tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos, preto verdes e fermentados.

2.2.2. Características físicas

Cafés com Qualidade Recomendável Geral, torrados em grão ou torrados e moídos, devem ter como recomendação o ponto de torra variando entre 45 e 75 pontos no Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Moderadamente Escuro a Moderadamente Claro.

Cafés com Qualidade Recomendável Geral não devem apresentar alteração ou adulteração por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifiquem a sua especificação, cujo emprego é vedado, não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra de solúvel, borra de infusão de café torrado e moído).

2.2.3. Características químicas

Umidade, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	Máximo 1,0%
Cafeína, em g/100g	Mínimo 0,7%
Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g	Máximo 0,1%
Extrato Aquoso, em g/100g	Mínimo 25,0%
Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g	Mínimo 20,0%
Extrato Etéreo, em g/100g	Mínimo 8,0%

2.2.4. Características sensoriais recomendáveis e qualidade global da bebida

Característica	Tradicional	Superior	Gourmet
<u>Aroma</u>	<u>Fraco a Moderado</u>	<u>Característico</u>	<u>Característico, marcante e intenso</u>
<u>Acidez</u>	<u>Baixa</u>	<u>Baixa a moderada</u>	<u>Baixa a alta</u>
<u>Amargor</u>	<u>Fraco a moderadamente intenso</u>	<u>Moderado</u>	<u>Típico</u>
<u>Sabor</u>	<u>Razoavelmente Característico</u>	<u>Característico e equilibrado</u>	<u>Característico, equilibrado e limpo</u>
<u>Sabor estranho</u>	<u>Moderado</u>	<u>Livres de sabor fermentado, mofado e de terra</u>	<u>Livres de sabor estranho</u>
<u>Adstringência</u>	<u>Moderada</u>	<u>Baixa</u>	<u>Nenhuma</u>
<u>Corpo</u>	<u>Pouco encorpado a encorpado</u>	<u>Razoavelmente encorpado</u>	<u>Encorpado, redondo e suave</u>
<u>Qualidade global</u>	<u>Regular a ligeiramente bom</u>	<u>Razoavelmente bom a bom</u>	<u>Muito bom a excelente</u>

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

2.2.5. Características Biológicas

Em conformidade com Portaria 277, de 23 de setembro de 2005.

2.2.6. Legislação adicional relativa ao produto

Deve obedecer às seguintes regulamentações:

- Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005.
- Resolução SAA-37, de 09/11/01, acrescida da SAA-07 de 11/03/2004 da SAAESP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global.
- Instrução Normativa No. 08 do Ministério da Agricultura.

2.2.7. Embalagem e Rótulo

Deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagens (Resolução RDC 259 de 20/09/2002).

Adicionalmente, os Cafés com Qualidade Recomendável devem ser embalados em embalagens apropriadas, como por exemplo tipo almofada ou a vácuo ou com atmosfera inerte ou com válvula aromática ou sólida/hermética. Venda a granel é permitida com o uso de outros tipos de embalagens, desde que com prazo de validade inferior a 40 dias após a torração.

O PQC veta o uso dos termos "Premium", "Especial", "Superior" nas embalagens de Cafés Certificados que possuam nota de qualidade global inferior a 6,00 pontos e do termo "Gourmet" nas embalagens para cafés com nota de qualidade global inferior a 7,3 pontos.

2.2.8. Características Macroscópicas

Deve obedecer à legislação vigente.

2.2.9. Características Microscópicas

Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g.

2.2.10. Características Microbiológicas

Deve obedecer à legislação vigente.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

3. Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Produto

3.1. Resumo

Para que os Cafés sejam considerados de acordo com esta norma (Qualidade Recomendável), estes devem estar de acordo com os seguintes critérios:

- Estar conforme às especificações de Pureza, por meio do teste de Microscopia (3.2.2);
- Estar conforme às especificações em relação à Ficha Técnica (3.2.3);
- Estar conforme às especificações da qualidade global (3.2.1), conforme segmentação do PQC.

3.2. Testes a serem realizados no produto

3.2.1. Característica: Qualidade Global da Bebida

- Tipo de teste: Análise Sensorial de Atributos do Café conforme Ficha Técnica do PQC e Qualidade Global (OG), realizada por equipe selecionada e treinada, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global, segundo método descrito na observação.
- Limites especificados:
 - OG \geq 4,5 e $<$ 6,0 (Qualidade Global igual ou superior a 4,5 pontos e inferior a 6,0 pontos), para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC
 - OG \geq 6,0 e $<$ 7,3 (Qualidade Global igual ou superior a 6,0 pontos e inferior a 7,3 pontos), para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC Superior.
 - OG \geq 7,3 (Qualidade Global igual ou superior a 7,3 pontos), para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet
- Tamanho da amostra: número de pacotes fechados conforme regulamento.
- Forma e local da coleta da amostra: Para a primeira avaliação, a amostra será entregue ao auditor pela empresa ou enviada para a Gerenciadora ou Grupos de Avaliação (Laboratórios). A partir da certificação, para fins de manutenção, as amostras serão coletadas no mercado por auditor externo.
- Frequência mínima: duas vezes ao ano.

Observação - Detalhamento do Tipo de Teste:

- Preparação: Café torrado e moído preparado por percolação com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50g de pó de café para 0,5 litro de água mineral à 92°C.
- Qualidade Global da Bebida: é a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos de cada bebida do café; de um amargor típico mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó; da presença não preponderante do gosto de grãos defeituosos; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.
- Método:
 - a bebida preparada é retirada da garrafa térmica e servida na xícara padrão para cada um dos julgadores, no momento da análise;

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

QualidadeCertificada

- na avaliação sensorial, a amostra é sempre comparada com uma amostra de referência selecionada, podendo ser utilizada mais do que uma amostra de referência, de forma a identificar um intervalo de variação. A referência é servida e preparada da mesma forma que a amostra analisada e deve ser identificada com "referência" (R);
 - cada julgador examina primeiramente a amostra identificada como (R) e em seguida as amostras codificadas na ordem em que foram apresentadas;
 - é realizada a análise sensorial dos atributos, avaliando-se Tipo de Café (espécie), bebida, aroma, sabor (característico de cada bebida), corpo e a qualidade global do café. A qualidade global do café é avaliada usando-se a escala sensorial de 0 a 10 pontos.
- Terminologia e Padrões
- **Aroma:** O aroma do café, na análise do PQC, é avaliado segundo os aromas característicos de cada bebida do café - Rio, Dura, Mole e Conillon. É a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, após preparação da infusão, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz. O Aroma pode ser Suave a Intenso. Por Aroma Intenso se entende aquele quando a percepção dos voláteis lembra fortemente e inequivocadamente o odor característico da bebida do café, podendo ser nozes, caramelo, pão torrado, chocolate, quando para bebida Mole ou Dura, e podendo ser cereal, malte ou característico quando para Bebida Rio. Por Aroma Suave se entende aquele quando a percepção dos voláteis lembra menos intensamente o odor característico da bebida do café, isto é, quando a percepção não é facilmente identificável, exigindo mais atenção do julgador, prova repetida e nova comparação com a referência. Aroma Suave deve ser indicado também nos casos das bebidas Rio, Dura ou Mole, segundo a característica típica de cada uma delas. É importante distinguir os atributos Suave e Intenso, da característica Fraco ou Ruim, que é aquele quando a percepção lembra pouco ou não lembra o aroma característico da bebida ou quando há odores desagradáveis, estranhos e indesejáveis (queimado, cinzas, resina, etc.).
 - **Sabor:** O sabor do café, na análise do PQC, deve ser avaliado segundo o sabor característico de café bebida do café - Rio, Dura, Mole e Conillon. É a sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca. O Sabor pode ser Suave a Intenso. Por Sabor Intenso se entende aquele quando a percepção da bebida é inequívoca e a sensação é imediata e completa, sendo típico e característico da bebida do café em análise. Define um café com personalidade e expressão. Por Sabor Suave se entende aquele quando a percepção da bebida mole, dura ou rio é menos intensa. É também um atributo que define personalidade ao café. É a sensação de equilíbrio entre os atributos, a suavidade do sabor é desejável e apreciada, quando se trata de bebida mole. É importante distinguir os atributos Intenso e Suave da característica Fraco e/ou Ruim, que é quando há existência perceptível e predominante de sabores estranhos e indesejáveis, típicos de má preparação, fermentação, excesso de grãos defeituosos, terra, borracha queimada, substâncias estranhas ao café, mate, cevada, sacaria quando muito acentuada e excessivo amargor.
 - **Corpo:** é a percepção tátil de oleosidade, viscosidade e volume na boca. O corpo pode ser Leve a Encorpado. Corpo Encorpado é aquele quando a sensação tátil é imediata, forte, intensa e perceptível sem contestações. Corpo Leve é aquele quando a sensação tátil é mais tênue, fazendo com que esta característica não prevaleça sobre as demais do café.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

- **Tipo de Café:** é a participação de cada gosto peculiar de cada tipo de café no sabor final da bebida. Não exprime necessariamente o percentual físico de cada tipo de café na bebida e sim o gosto predominante. Caso o café possua gosto predominantemente arábica e um fundo de gosto de conillon, este será caracterizado como predominantemente arábica. Caso o café possua gosto predominantemente conillon e um fundo de arábica, este será considerado predominantemente conillon. Para atestar o produto 100% arábica, além do teste sensorial, deverá ser realizado teste de identificação histológica para comprovar a Tipo de Café.

- **Bebida:**

Tipo de Café	Bebida
– 100% arábica	Rio, Dura ou Mole
– Predominante arábica e conillon	Rio, Dura ou Mole
– Predominante conillon e arábica (com bebida perceptível do fundo arábica)	Rio, Dura ou Mole
– Predominante conillon e arábica (sem bebida perceptível do fundo arábica)	Conillon
– 100% Conillon	Conillon

3.2.2. Característica: Microscopia

- Tipo de teste: Teste para determinação de impurezas, conforme metodologia aprovada pelo Programa do Selo de Pureza ABIC.
- Limites especificados: de acordo com 2.2.9.
- Tamanho da amostra: número de pacotes fechados conforme regulamento.
- Forma e local da coleta da amostra: Para a primeira avaliação, a amostra será entregue ao auditor pela empresa ou enviada para a Gerenciadora ou Grupos de Avaliação (Laboratórios). A partir da certificação, para fins de manutenção, as amostras serão coletadas no mercado por auditor externo.
- Frequência mínima: duas vezes ao ano.

Observação: este teste é idêntico ao teste relativo à pureza do Café, já em vigor pela ABIC. Para empresas já associadas, a verificação será feita por meio de checagem junto ao Banco de Dados da ABIC sobre o Certificado de Pureza.

3.2.3. Característica: Conformidade em relação aos requisitos da Ficha Técnica

- Tipo de teste: Análise Sensorial de atributos mais “sensor de paladar” relativos à Ficha Técnica (Tipo de Café, sabor, bebida, moagem, aroma, corpo, torração).
- Limites especificados: Conforme Ficha Padrão ABIC, preenchidas pelo próprio torrador/empresa.
- Tamanho da amostra: número de pacotes fechados conforme regulamento.
- Forma e local da coleta da amostra: Para a primeira avaliação, a amostra será entregue ao auditor pela empresa ou enviada para a Gerenciadora ou Grupos de Avaliação (Laboratórios). A partir da certificação, para fins de manutenção, as amostras serão coletadas no mercado por auditor externo.
- Frequência mínima: duas vezes ao ano.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

Observação - Detalhamento do Tipo de Teste (ver 3.2.1, mais explicações a seguir):

- Torração: Classificação por meio do Sistema Agtron / SCAA Roast Classification Color Disk. Pode ser usado instrumento similar de detecção eletrônica de cores, tal como os chamados "colorímetros", desde que a resposta seja em termos da classificação do Sistema Agtron.

Ficha Técnica – Torração	No. Disco Agtron	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

- Moagem: Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas nºs 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.

Moagem	% de retenção			Tolerância p/ o % que passa da Peneira 30	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%

- Comprovação de Cafés 100% Arábica (somente para cafés com Nota de Qualidade Global inferior a 7): para a comprovação de cafés 100% arábica aplica-se a Identificação histológica (exame microscópico e identificação) segundo Peace, D.Mc.C. & Gardiner, M. (1990), Schulze, A.E. (1985), Winton, AL. & Winton, K.B. (1939), Gassner, G. (1989).

OBS.: A NORMA DE QUALIDADE NA ÍNTEGRA SE ENCONTRA NO SITE:

http://www.abic.com.br/gar_qualidade.html

Revisão	Data	Aprovação CPQ
12	24-03-2006	