

ESPECIFICAÇÕES

Café apresentação: torrado moído; Tipo: Único/Superior; Torrefação: ponto de torra média.

CARACTERÍSTICAS: Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, blend: composição poderá apresentar o percentual de quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café; aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 a 65 pontos de DISCO AGTRON, ou equivalente, correspondente ao intervalo médio moderadamente Escuro e Médio Claro;

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (exigidas para cada g/100g): umidade - máximo 5%; resíduo mineral fixo - máximo 5%; Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v - máximo 1%; cafeína - mínimo 0,7%; Extrato aquoso - mínimo 25%; Extrato etéreo - mínimo 8%.

EMBALAGEM: validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data da entrega, constar na embalagem a data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem aluminizada, fechada hermeticamente (a vácuo, tipo tijolinho), contendo 500 gramas (quinhentos gramas) cada pacote.

CARACTERÍSTICA SENSORIAL: nota de qualidade global mínima de 6,0 na escala sensorial do café, gosto predominante de café 100% arábica, isento de gosto Rio, Riozona, Robusta e Conilon; **LAUDO:** Laudo de análise do café ofertado, emitido por laboratório habilitado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (REBLAS/ANVISA) ou laudo expedido por laboratório credenciado por secretária Estadual de Agricultura, sendo que os laudos devem demonstrar os critérios mínimos da SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 para análise sensorial de café e que o laboratório seja credenciado para esse fim.

O café a ser ofertado pelas licitantes deverá atender aos requisitos previstos na Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022, que "Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado", editada pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.