

Controle de Alterações

01 de abril de 2016 – emissão inicial

18 de maio de 2016 – Alterações encontram-se sublinhadas:

- Alteração da tolerância da intensidade.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
01	18.05.2016	

Norma de Qualidade para Cafés em Cápsulas (Monodoses)

1. Resumo

Esta norma estabelece requisitos técnicos para a concessão do Selo ABIC para cafés em cápsulas (monodoses). Ela foi elaborada pela equipe técnica da ABIC e aprovada pelo CPQ – Comitê Permanente de Qualidade.

Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a revisão inicial. As empresas com produtos certificados por esta Norma terão um prazo definido pela Comissão Permanente da Qualidade ABIC para se adequarem a eventuais novos requisitos técnicos definidos.

Esta norma deve ser usada em conjunto com a Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos para requisitos comuns.

O Selo ABIC será concedido para organizações que demonstrarem que:

- Seu café em cápsula tem a qualidade mínima exigida, conforme requisitos desta Norma;
- Seu café em cápsula mantém o padrão ao longo do tempo;
- Seu processo produtivo tem condições de manter a qualidade de forma consistente, conforme requisitos da “Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos”, disponível para acesso público no site da ABIC.
Obs.: cafés com Qualidade Recomendável Geral não devem apresentar alteração ou adulteração por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de 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) e café solúvel.

Para isso será exigido das organizações:

- Prova da qualidade do café em cápsula;
- Não estar com pendência com o Programa do Selo de Pureza;
- Evidência de atestado de atoxidade da cápsula utilizada para o produto.

2. Características gerais do café em cápsulas

2.2.1. Terminologias e método de análise

Atributo	Definição	Método de análise	Escala
Fragrância	Percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, conforme a inalação dos compostos aromáticos. A intensidade da fragrância revela o frescor da amostra.	Avaliar a fragrância, retirando a película da superfície da cápsula, colocando o pó em um recipiente de vidro e inalando pelo nariz (via ortonasal).	Fraco: quando lembra a café velho, com perda de frescor. Forte: quando lembra um café fresco, altamente desejável.
Intensidade da cor da Crema	Associado à cor da crema, quanto mais clara é a crema menos intensidade e quanto mais escura, mais intenso.	Avaliar a cor da crema na xícara de fundo branco, imediatamente após a extração.	Pouco: quando a crema é clara de cor creme Muito: quando a crema é escura de cor avelã.
Consistência /	Associado à consistência da crema,	Avaliar a consistência	Pouco: quando o

Revisão	Data	Aprovação CPQ
01	18.05.2016	

Norma de Qualidade para Cafés em Cápsulas (Monodoses)

Persistência	quanto menos consistente e persistente a crema mais rápido ela dissipa deixando a bebida visível, quanto mais consistente e persistente a crema, mais tempo permanecerá na xícara, e a bebida não ficará visível.	e persistência, colocando a colher dentro da xícara, fazendo o movimento circular por três vezes, da esquerda para a direita, retirando verticalmente a colher e colocando na horizontal, batendo três vezes. Observar a crema no convexo da colher.	convexo da colher é visível e a crema escorre rapidamente. Muito: quando o convexo da colher não é visível e a crema mantém-se firme.
Brilho da Crema	Associado à qualidade da crema, quanto maior o tamanho das bolhas, mais rugoso, pouco brilho e opaco é crema. Muito brilho, indica que mais liso, brilhante e homogênea é a emulsão e as bolhas são menores e uniforme	Avaliar o brilho colocando o convexo da colher na horizontal e observando o brilho da luz refletida.	Pouco: quando a luz é desfocada e apresenta rugosidade na superfície da crema. Muito: quando a luz refletida é nítida e a superfície da crema é lisa.
Aroma da bebida	Percepção olfativa causada pelos voláteis liberados da bebida ainda quente.	Avaliar, inalando pelo nariz (ortonasal) ou via retronasal durante a degustação.	Fraco (suave): quando a percepção dos voláteis é pouco característica de café e indesejável devido à presença de odores estranhos (remédio, queimado, cinzas, resina). Forte (intenso): quando a percepção dos voláteis é característica de bebida de café recém preparado e desejável (nozes, cereal, malte, pão torrado, caramelo, chocolate).
Defeitos	Defeitos associados à colheita e pós colheita, como odor e sabor de terra, mofo, fermentado, associados à estocagem como velho, amadeirado, palha. Defeitos associados à torra, como verde, cozido, chamuscado, queimado e associados à estocagem após a torra como rançoso, oxidado, insípido. Café com excelente qualidade é aquele isento de defeitos.	Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade do atributo defeitos.	Nenhum = isento de defeitos. Muito = quando os sabores e odores descritos acima são intensos.
Acidez	Percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, que produzem gosto ácido. Quando é natural e desejável é chamado de ácido e quando natural e	Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando	Pouco: acidez fraca Muito: acidez forte

Revisão	Data	Aprovação CPQ
01	18.05.2016	

Norma de Qualidade para Cafés em Cápsulas (Monodoses)

	indesejável é chamado azedo.	por alguns segundos e perceber a intensidade da acidez	
Amargor	Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafêico e quínico e outros compostos que produzem o gosto amargo.	Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade do gosto amargo.	Fraco: Pouco amargo Forte: Muito amargo
Sabor	Sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca.	Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade dos sabores.	Fraco (suave): Quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café e com presença de sabor estranho tipo terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo etc. Forte (intenso): Quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, lembrando a caramelo, chocolate, nozes, pão queimado.
Sabor Residual	Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.	Colocar uma porção da bebida na boca e depois segurar na boca durante alguns segundos e em seguida, rapidamente a bombear a laringe para forçar os vapores remanescentes na parte posterior do palato irem dentro da cavidade nasal.	Fraco: Quando a sensação residual é de queimado, indesejável, necessitando chupar uma bala para tirar o gosto residual. Forte: Quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa.
Corpo	Percepção táctil de oleosidade, viscosidade na boca.	Degustar o café preparado, deslizando a língua em todo o palato da boca, percebendo as sensações táteis.	Forte (encorpado): quando a sensação táctil é imediata, forte, intensa, perceptível sem contestações. Fraco (leve): quando a sensação táctil é mais tênue, podendo ser rala ou aguada.
Adstringência	É a sensação de secura na boca deixada após a sua ingestão.	Degustar o café preparado, deslizando a língua em todo o palato da boca, percebendo as	Pouco: Bebida suave, desce redondo Muito: Bebida muito áspera, adstringente, desce quadrado.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
01	18.05.2016	

Norma de Qualidade para Cafés em Cápsulas (Monodoses)

		sensações táteis.	
Qualidade Global	Percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade (sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café); dos sabores característico do café; de um amargor típico mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); da presença não preponderante do sabor de defeitos de sabor e dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência do sabor característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.	Ponderar e analisar todos os atributos avaliados anteriormente.	Escala de 0 a 10, sendo que café com nota menor de 4,5 será classificado como não recomendável (e não obterá a certificação).
Intensidade	Percepção de persistência de sabor agradável na boca, quanto mais persistente o sabor do café mais intenso será a bebida.	Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e percebendo a persistência dos sabores na boca	Pouco: quando a persistência do sabor é rápida, não permanece na boca. Muito: quando a persistência do sabor é prolongada, permanece na boca.
Tipo de Café	Participação de cada sabor peculiar de cada tipo de café no sabor final da bebida. Não exprime necessariamente o porcentual físico de cada tipo de café na bebida e sim o sabor predominante. Caso o café possua sabor predominantemente arábica e um fundo de sabor de conillon, este será caracterizado como predominantemente arábica. Caso o café possua sabor 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.	100% Arábica, Predominante Arábica ou Predominante Conillon.
Bebida	Percepção de aroma e sabor característicos da bebida de café.	Degustar o café preparado ou analisar os atributos avaliados anteriormente.	Bebida Mole: apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado. Bebida Dura: apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos. Bebida Rio: apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
01	18.05.2016	

Norma de Qualidade para Cafés em Cápsulas (Monodoses)

Os cafés em cápsulas certificados poderão utilizar na embalagem os dizeres “Intensidade <nota (numérica ou com quantidade de grãos de café que simbolizem a nota de forma visual), de acordo com a carta de certificação emitida pela ABIC> - Certificado pela ABIC”, juntamente com o logotipo específico para a qualidade de cápsulas. O Programa admitirá diferença (tolerância) de até 2,0 pontos na intensidade inserida na embalagem com relação à intensidade atestada pelo Grupo de Avaliação / Laboratório.

Caso a empresa desejar usar os termos de categorias de café na embalagem (Tradicional, Superior e Gourmet), a Certificação somente será atestada caso o produto possua nota de qualidade compatível com a categoria, em linha com a Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
01	18.05.2016	