

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO FÍSICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL



REGIÃO
DAS MATAS
DE MINAS

DATA DE EMISSÃO: 26/06/2024

1. Laudo da Solicitação: 23/24

Lote: 23/24

Processo de Secagem: Natural

Quantidade de Sacas: 49/60Kg

Safra: 2024/2025

2. Característica Física:

Tipo:	3/4	Pen 19:	2	Pen 13:	0
Defeitos:	20	Pen 18:	17	MK 11:	1
Cor:	Verde descansado	Pen 17:	38	MK 10:	1
Umidade:	12,00%	Pen 16:	39	MK 09:	0
Aspecto:	Bom	Pen 15:	2	Fundo:	0
		Pen 14:	0	TOTAL:	100,00

Dados descritos com base na Instrução Normativa nº8 de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -MAPA

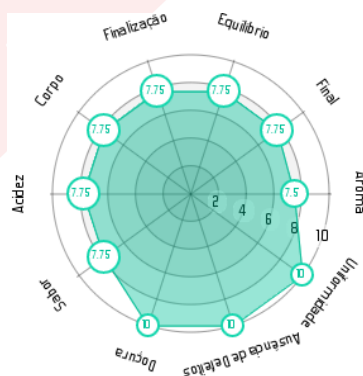
3. Avaliação Sensorial - Metodologia SCAA:

Tempo da Torra: 09:23 minutos

AGTRON: 55

Q Grader: Carlos Alberto Cabral Campos

Fragância/aroma:	7,50
Uniformidade:	10,00
Ausência de Defeitos:	10,00
Doçura:	10,00
Sabor:	7,75
Acidez:	7,75
Corpo:	7,75
Finalização:	7,75
Equilíbrio:	7,75
Final:	7,75
Total:	84,00
Defeitos:	$\frac{0,00}{\text{xícaras}} \times \frac{0,00}{\text{intens.}} = 0$



Fragância/aroma: Chocolate, caramelo, pão de mel
Sabor: Chocolate, caramelo, pão de mel, amêndoas, chá verde, frutas amarelas
Acidez: Média cítrica
Corpo: Médio
Finalização: Média doce
Equilíbrio: Equilibrado

Assinatura:

