Coopama

2º EDIÇÃO – 03/2025

POP-041

Procedimento Operacional Padrão

Classificação e determinação da qualidade do Café

Setor de Processos

Título: Procedimentos para Classificação e determinação da qualidade do Café	**Tipo:** POP – Procedimento operacional padrão

Unidade Café / Machado	**Área/setor:** Comercialização de café
Número/revisão PO – 041 / R – 01	**Data de elaboração 1ª versão:** 01/07/2017 **Data da Revisão:** 13/03/2025

DETERMIÇÃO DE UMIDADE CAFÉ

1. Objetivo

Determinar o teor de umidade da amostra de café.

2. Documentação de Referência

Cartão de Classificação.

3. Responsável

Classificador / Auxiliar de classificação.

4. Procedimentos

1. Homogeneizar a amostra.
2. Pesar 300 gramas para classificação C.O.B.
3. Retirar matérias estranhas e impurezas como pedras, paus, torrões, casca, cocos e marinheiros.
4. Pesar a quantidade de amostra determinada pelo fabricante do aparelho determinador de umidade (GEHAKA - 142 gramas).
5. Despejar a amostra no aparelho e realizar a leitura do teor de umidade.
6. Registrar o teor de umidade da amostra aferida.

5. Agentes Associados à Atividade

Não se aplica.

6. EPIs Obrigatórios

Não se aplica.

7. Recomendações

Atenção na leitura e no lançamento dos dados para evitar erros.

Elaborado por: Eliabner A. Matias	Revisado Por: Ana Cláudia Santiago Daniel dos R. Pereira	*Aprovação superintendência:* Marcelo Rocha Nogi Superintendente Administrativo / Financeiro Coopama Marcelo R. Nogi

Título:	Tipo:
Procedimentos para Classificação e determinação da qualidade do Café	POP – Procedimento operacional padrão

CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ

1. Objetivo

Realizar a classificação do café, garantindo a identificação correta de suas características físicas e sensoriais.

2. Documentação de Referência

Cartão de Classificação.

3. Responsável

Degustador, Classificador e Auxiliar de Classificação.

4. Procedimentos

1. Verificar se há presença de insetos vivos ou mortos, ou alguma matéria estranha na amostra a ser classificada.
2. Em condições adequadas de classificação, colocar a amostra na pauta, homogeneizar, revolvendo o café várias vezes até que a amostra esteja homogênea.
3. Aferir a umidade do café.
4. Pesar 300 gramas para classificação C.O.B.
5. Remover impurezas e matéria estranha (pedras, paus, torrões, cascas, entre outros).
6. Realizar a separação e contagem dos defeitos conforme os padrões da classificação C.O.B.
7. Pesar os defeitos e determinar o tipo do café de acordo com a tabela da C.O.B.
8. Preparar a amostra separando entre 100 a 150 gramas, isenta de impurezas e P.V.A. (pretos, verdes e ardidos), para análise sensorial.
9. Após a classificação C.O.B., realizar o preenchimento do cartão de classificação e encaminhar amostra para análise sensorial.

5. Agentes Associados à Atividade

Degustação, ruído e calor.

6. EPIs Obrigatórios

Não se aplica.

7. Recomendações

Atenção em todos os processos para garantir a precisão e confiabilidade da classificação.

Título:	Tipo:
Procedimentos para Classificação e determinação da qualidade do Café	POP – Procedimento operacional padrão

TORRA DE CAFÉ E ANÁLISE SENSORIAL

1. Objetivo

Realizar a torra do café de forma padronizada para a análise sensorial, garantindo homogeneidade e precisão na avaliação das características sensoriais.

2. Documentação de Referência

Cartão de Classificação.

3. Responsável

Degustador, Classificador e Auxiliar de Classificação.

4. Procedimentos

1. Ajustar o torrador para a temperatura inicial recomendada.
2. Iniciar o processo de torra, monitorando o tempo e temperatura.
3. Observar as transformações físicas e químicas, garantindo um ponto de torra adequado para a análise sensorial.
4. Resfriar a amostra imediatamente após atingir o ponto ideal de torra.
5. Moer o café no momento da análise, utilizando granulometria média-grossa (padrão cupping) e distribuir homogênea no mínimo 5 (cinco) xícaras proporcionais ao volume do lote em torno de 8,25g.
6. Adicionar 150ml de água a 93°C sobre o café moído e aguardar 4 minutos.
7. Avaliar o aroma rompendo a crosta formada na superfície.
8. Iniciar a degustação após o resfriamento adequado.
9. Realizar o preenchimento do resultado da análise no cartão de classificação.

5. Agentes Associados à Atividade

Calor e fumaça.

6. EPIs Obrigatórios

Luva e avental resistente ao calor.

7. Recomendações

Atenção no monitoramento do tempo e temperatura para garantir padrão adequado de torra e evitar supertorra ou subtorra.

Título:	**Tipo:**
Procedimentos para Classificação e determinação da qualidade do Café	POP – Procedimento operacional padrão

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO

1. Objetivo

Realizar o lançamento do laudo de classificação no sistema VIASOFT – Agro Café.

2. Documentação de Referência

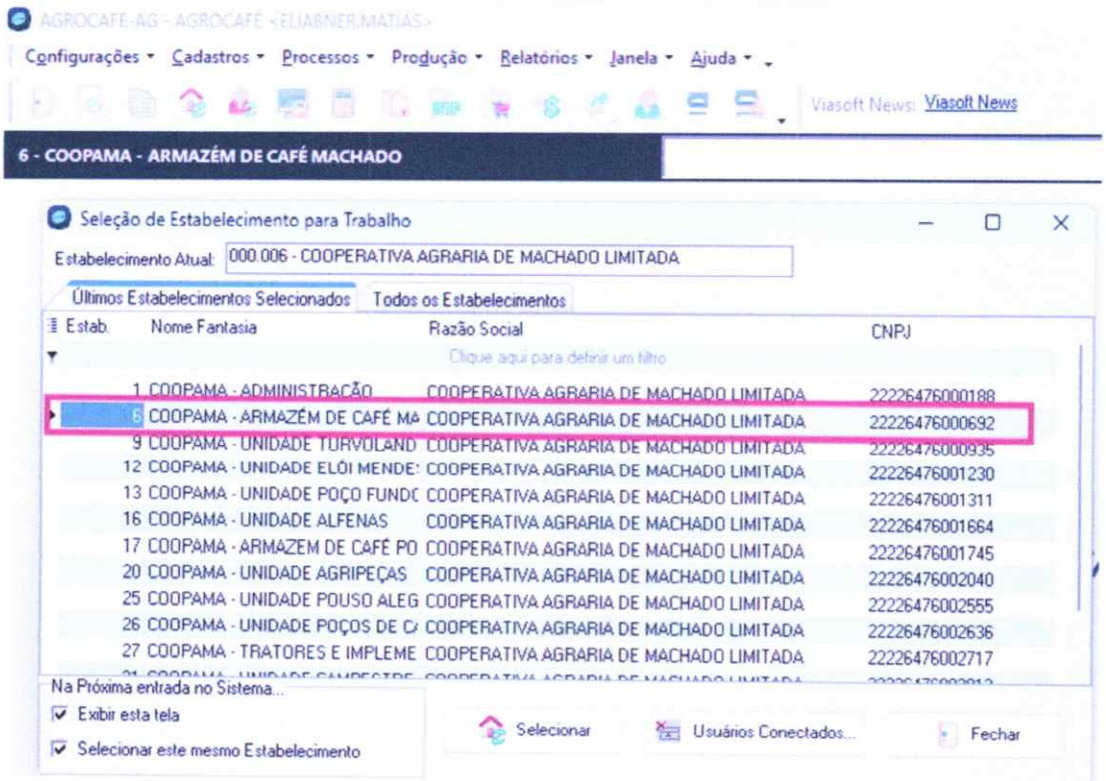
Cartão de Classificação, Laudo.

3. Responsável

Degustador, Classificador e Auxiliar de Classificação.

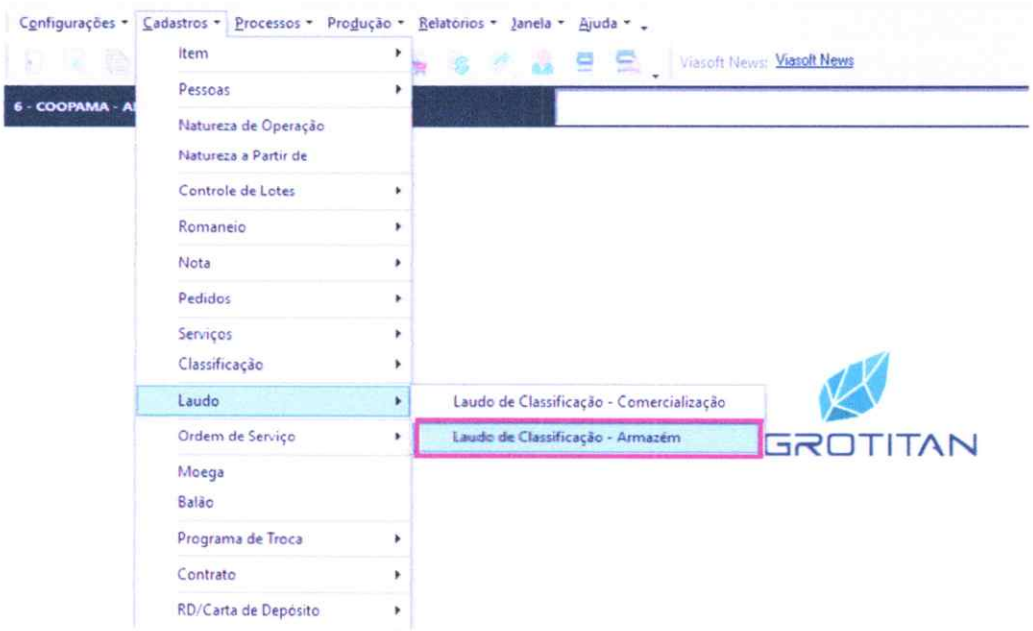
4. Procedimentos

4.1. Acessar o sistema VIASOFT – Agro Café, no estabelecimento em que o café físico está depositado.

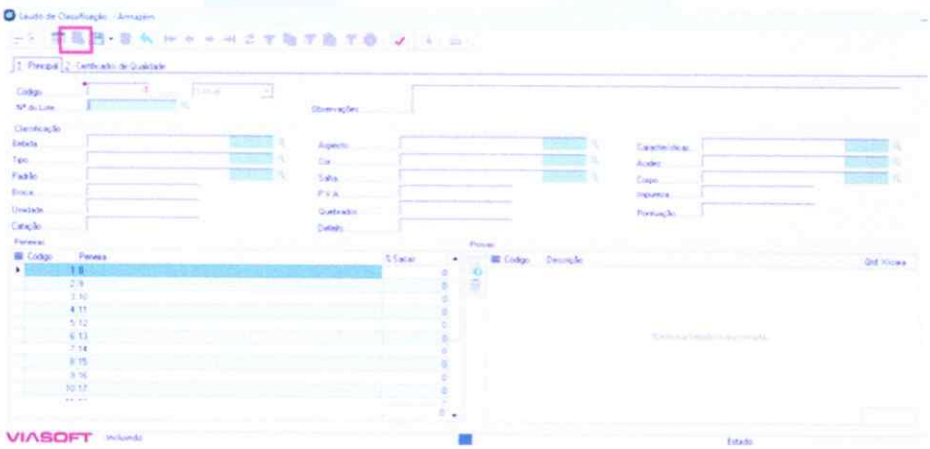


Título:	Tipo:
Procedimentos para Classificação e determinação da qualidade do Café	POP – Procedimento operacional padrão

4.2. Classificar o lote de café recebidos: **Cadastros > Laudo > Laudo de Classificação – Armazém.**

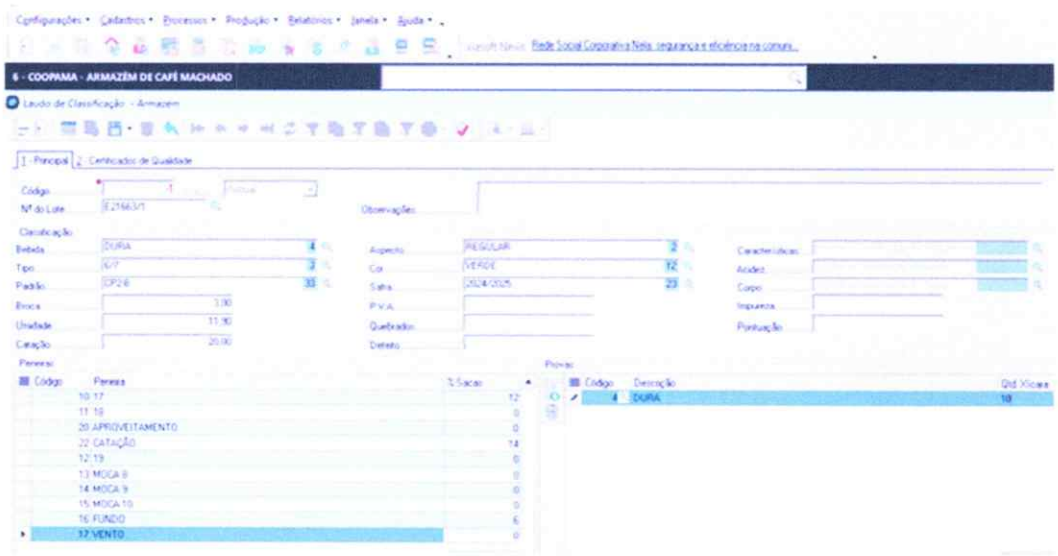


4.3. Adicionar uma nova classificação;

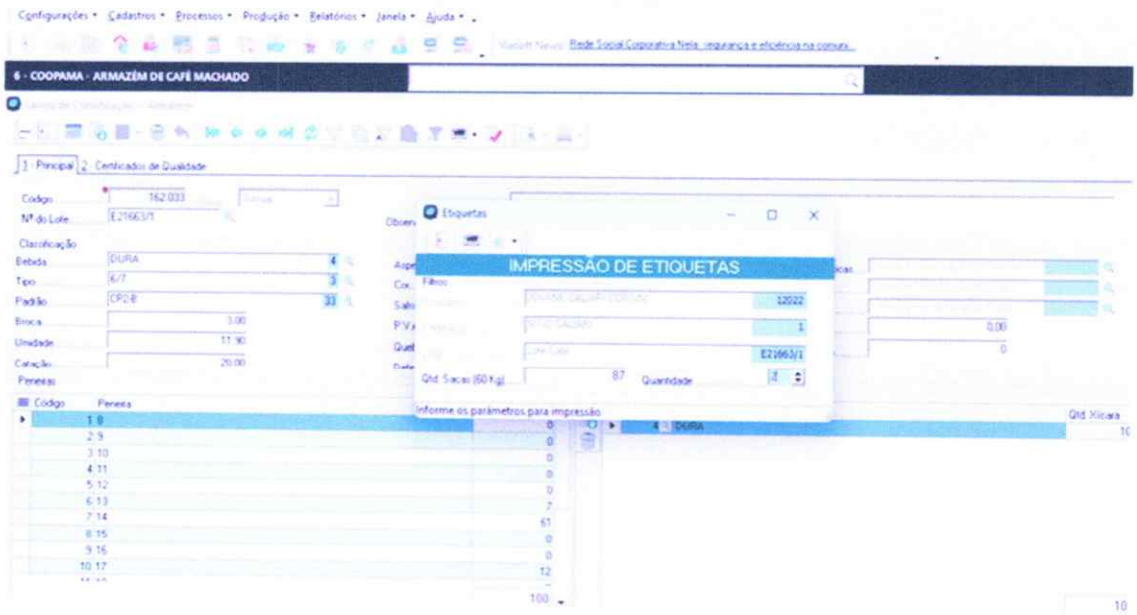


Título: Procedimentos para Classificação e determinação da qualidade do Café	**Tipo:** POP – Procedimento operacional padrão

4.5. Classificar o lote de acordo com as características anotadas **no Laudo de Classificação** e Salvar;



4.6. Após classificar salvar o laudo, realizar a impressão das etiquetas.



5. Periodicidade

Este POP deverá ser revisado pelo menos uma vez ao ano ou sempre que houver alguma alteração no fluxo dos processos.