	<b>LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO</b>	<b>FORMULÁRIO Nº</b> <b>F025</b>	<b>REV. Nº</b> <b>05</b>
		<b>REVISADO EM:</b> <b>20/02/2019</b>	<b>PÁGINA</b> <b>1 / 2</b>


PRC Nº 549.01	Escopo (Tipo/Área de atividade) Ensaio / Alimentos
------------------	---

Dados Cadastrais		
Organização NUGAP – Núcleo Global de Análise e Pesquisa Ltda		
Laboratório Núcleo Global de Análise e Pesquisa		
CNPJ 01.889.995/0001-56	Inscrição Estadual Isento	Inscrição Municipal 01339110013
Gerente do Laboratório Sylvio Campos	(DDD) Telefone (31) 3313-1616	e-mail nugap@nugap.com.br
Página da Web -		

Signatários Autorizados: Giselia Campos Sylvio Campos, Diretor	Endereço Completo: Av. Amazonas, 4080 – salas 203, 204 e 205 Prado Belo Horizonte - MG CEP: 30411-250	Reconhecimento original: 17.07.2020
		Última revisão do escopo: 01.07.2022
		Emissão Atual: 06.10.2022
		Validade: 16.07.2024

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
1	Café Torrado	Determinação de impurezas (cascas e paus) e matérias estranhas no café. Faixa: 0 a 100% de cascas e paus	LOPEZ, F. C. – Determinação do sedimento, cascas e paus no café torrado e moído. Revista. Instituto Adolfo Lutz, 34: 29-34, 1974  POP MCR 001
2		Determinação microscópica de fragmentos de insetos LQ: 01 fragmento de inseto/ 25g	A.O.A.C 988.16, 17ª ed. apud Margarida Kikuta Barbieri et al.  POP MCR 011
3		Determinação microscópica de sujidades Leves LQ: 01 fragmento / 25g	A.O.A.C 988.16, 17ª ed. apud Margarida Kikuta Barbieri et al.  POP MCR 011
4		Identificação Histológica Técnica de presença ou ausência	Exame microscópico e identificação  POP MCR 015
5	Alimentos em geral	Determinação de Umidade LQ: 0,37%	Métodos Físico-Químicos para Análises de Alimentos, 4ª edição, Instituto Adolfo Lutz. p98-99.  POP FQ 001
6		Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo) LQ: 0,52%	Métodos Físico-Químicos para Análises de Alimentos, 4ª edição, Instituto Adolfo Lutz. p105-106.  POP FQ 006
7		Determinação de Cinzas Insolúveis em HCL 10% LQ: 0,07%	Métodos Físico-Químicos para Análises de alimentos, 4ª edição, Instituto Adolfo Lutz. p108.  POP FQ 013

**ESTE DOCUMENTO SOMENTE É VÁLIDO COMO EVIDÊNCIA DE RECONHECIMENTO DE  
COMPETÊNCIA, QUANDO VISUALIZADO NA PÁGINA DA RMMG.**

	<b>LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ENSAIO</b>	<b>FORMULÁRIO Nº</b> <b>F025</b>	<b>REV. Nº</b> <b>05</b>
		<b>REVISADO EM:</b> <b>20/02/2019</b>	<b>PÁGINA</b> <b>2 / 2</b>

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
8	Alimentos em geral	Determinação de Lipídios (Extrato Etéreo) LQ: 1,81%	Métodos Físico-Químicos para Análises de alimentos, 4ª edição, Instituto Adolfo Lutz. p.117-118.  POP FQ 032
9	Café torrado	Determinação de Extrato Aquoso LQ: 10,13%	Métodos Físico-Químicos para Análises de alimentos, 4ª edição, Instituto Adolfo Lutz. p.487-488.  POP FQ 005
10		Determinação de Cafeína (Gravimetria) LQ: 0,5%	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Volume 1. p 147-148  POP FQ 004
11	Café torrado e café cru	Determinação de Ocratoxina A LQ: 5 µg/kg	Ochracard P48 R-Biopharm Qualitative screening test.  POP FQ 038
12	Café torrado e moído	Granulometria Determinação Qualitativa por peneiramento.	Speciality Coffee association of America, 2011 - Chapter 5.  POP FQ 036
13	Café torrado	Ponto de torra Faixa: SCAA#25 a SCAA#95	Roast Color Classification System Developed by Agron SCAA, 1995.  POP FQ 039
14	Café torrado	Sensorial – Avaliação da qualidade global e global segmentada Faixa: 0 a 10 (Escala de qualidade global)	POP SE 001

<b>PRC</b> <b>549.01</b>	Reconhecimento original 17.07.2020	Última revisão do escopo 01.07.2022	Emissão atual <b>06.10.2022</b>	Validade 16.07.2024
-----------------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------	------------------------

**ESTE DOCUMENTO SOMENTE É VÁLIDO COMO EVIDÊNCIA DE RECONHECIMENTO DE  
COMPETÊNCIA, QUANDO VISUALIZADO NA PÁGINA DA RMMG.**