	<b>LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ENSAIO</b>	<b>FORMULÁRIO Nº</b> <b>F025</b>	<b>REV. Nº</b> <b>06</b>
		<b>REVISADO EM:</b> <b>31/03/2023</b>	<b>PÁGINA</b> <b>1 / 2</b>


PRC Nº 549.01	Reconhecimento original: 17/07/2020	Última revisão do escopo: 01/07/2022	Emissão atual: 23/08/2024	Validade: 16/07/2024*
------------------	--	---	------------------------------	--------------------------

Escopo (Tipo/Área de atividade) Ensaio / Alimentos	Registro de Saída 548/2024
---	-------------------------------

Dados Cadastrais		
Organização NUGAP – Núcleo Global de Análise e Pesquisa Ltda	CNPJ 01.889.995/0001-56	
Laboratório Núcleo Global de Análise e Pesquisa		
Endereço Completo Rua Conselheiro Saraiva, 174 – Casa 1 - Alto Barroca - Belo Horizonte/MG – CEP: 30.431-031		
Página da Web -		
Gerente do Laboratório Sylvio Campos	(DDD) Telefone (31) 3313-1616	E-mail nugap@nugap.com.br
Signatários Autorizados Giselia Campos Sylvio Campos, Diretor		

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
8		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

**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>06</b>
		<b>REVISADO EM:</b> <b>31/03/2023</b>	<b>PÁGINA</b> <b>2 / 2</b>

PRC Nº 549.01	Reconhecimento original: 17/07/2020	Última revisão do escopo: 01/07/2022	Emissão atual: 23/08/2024	Validade: 16/07/2024*
------------------	--	---	------------------------------	--------------------------

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
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 Agrtron SCAA, 1995. POP FQ 039
14		Sensorial – Avaliação da qualidade global e global segmentada Faixa: 0 a 10 (Escala de qualidade global)	POP SE 001

\*A data de validade da lista de serviço foi prorrogada em 120 dias (data após prorrogação: 13.11.2024) de acordo com a norma RMMG – N003 Reconhecimento de Competência, item 7.1.1, disponível no site da RMMG ([www.rmmg.org.br](http://www.rmmg.org.br)).

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