

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO FÍSICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL



REGIÃO
DAS MATAS
DE MINAS

DATA DE EMISSÃO: 03/10/2020

1. Laudo da Solicitação: 35/20

Lote: 180/20

Processo de Secagem: Cereja Descascado

Quantidade de Sacas: 3/60Kg

Safra: 2020/2021

2. Característica Física:

Tipo: 5

Defeitos: 48

Cor: Azulado

Umidade: 11,60%

Aspecto: Bom

Pen 19: 0

Pen 18: 55

Pen 17: 32

Pen 16: 12

Pen 15: 1

Pen 14: 0

Pen 13: 0

MK 11: 0

MK 10: 0

MK 09: 0

Fundo: 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: 07:56 minutos

AGTRON: 55

Q Grader: Marcos Antônio dos Reis Teixeira

Fragância/aroma: 8,00

Uniformidade: 10,00

Ausência de Defeitos: 10,00

Doçura: 10,00

Sabor: 8,00

Acidez: 7,50

Corpo: 8,00

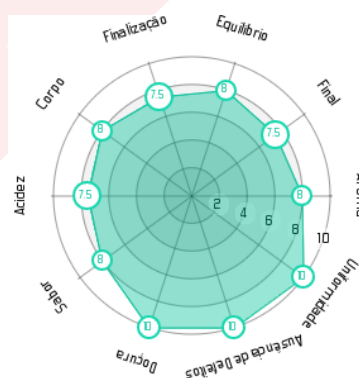
Finalização: 7,50

Equilíbrio: 8,00

Final: 7,50

Total: 84,50

Defeitos: 0,00 x 0,00 = 0



Fragância/aroma: Manteiga e chocolate
Sabor: Laranja e cacau
Acidez: Média cítrica
Corpo: Encorpado
Finalização: Agradável
Equilíbrio: Equilibrado

Assinatura:

[Handwritten signature]

