

Controle de Revisão


Revisão	Data	Itens revistos
0	15/02/09	Emissão Original

Distribuição de Cópias:
Conforme Lista Mestra de Documentos – LMD.

Elaborado por:	Assinatura:	Aprovado por:	Assinatura:	Data:
Coordenadora de Certif. de Produto	<i>J.M. Castro</i>	Coordenadora Certif. de Propriedade	<i>El Brune</i>	16/02/2009

1) OBJETIVO <ul style="list-style-type: none">Garantir a origem e a definição da qualidade do produto;				
2) DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA <ul style="list-style-type: none">Manual de Certificação do Café do Cerrado;Protocolo da Metodologia SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais.COB (Regulamento técnico de identificação e de qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru);				
3) CONDIÇÕES NECESSÁRIAS <ul style="list-style-type: none">Lacre / RibbonsComputadoresImpressorasMesasCadeiraTelefoneInternetEquipamentos necessários para prova de café (citados no protocolo da SCAA).				
4) EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL <ul style="list-style-type: none">Não é necessário.				
5) PRÉ-REQUISITOS <ul style="list-style-type: none">Solicitação CACCCER devidamente preenchida na Intranet;Fazenda do produtor deve ser certificada, ou disponível para lacrar um lote de café;				
6) SEQUÊNCIA EXECUTIVA				
ITEM	O QUE FAZER	RESPONSÁVEL	COMO FAZER	QUANDO
6.1	Receber amostra enviada pelo solicitante (lote de no máximo 19200 quilos)	Coordenadora Certificação de Produto.	Registrar a entrada da amostra no CACCCER através do arquivo protocolo de entrega de amostras. Quando as amostras vierem de outra cidade a própria coordenadora de certificação de produto assinara como solicitante.	No ato do recebimento da amostra.
6.2	Separar parte da amostras para classificação (COB) e degustação (SCAA). O restante da amostra fica armazenada no CACCCER (por no mínimo 6 meses)	Coordenadora Certificação de Produto	Colocar 100 gramas de café em um saco plástico identificado com número e o processo o qual o café foi preparo	Assim que as amostras estiverem disponíveis no CACCCER
6.3	Pontuar o café (ficha de degustação de café) de acordo com a metodologia Associação Americana de Cafés Especiais e classifica na metodologia COB (regulamento técnico de identificação e de	Juiz credenciado SCAA	O procedimento de degustação está descrito na Metodologia Associação Americana de Cafés Especiais e o de classificação está descrito no Regulamento técnico de identificação e de qualidade	Após a codificação das amostras.

ITEM	O QUE FAZER	RESPONSÁVEL	COMO FAZER	QUANDO
	qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru). Caso seja necessário repetir este item.		para a classificação do café beneficiado grão cru.	
6.4	Emitir os lacres de acordo com a pontuação do café, aquele que beber de 50 a 74,9 pontos receberá lacres brancos e aquele que beber 75 a 100 pontos utilizará lacres verdes. Os lacres desperdiçados ou inadequados para uso serão destruídos.	Coordenadora Certificação de Produto	Colocar o rolo de lacre da cor desejada na impressora Zebra, abrir o programa Zebra Designer e colocar quando apropriado os seguintes dados: nome do produtor e da cidade onde a fazenda se localiza, o número de exportação ou um outro número de identificação e o código de barra.	Após o término da Avaliação Sensorial
6.5	Verificar pré-laudo de bebida na intranet.	Coordenadora Certificação de Produto	Através de login e senha acessa o site www.cafedocerrado.org entra na intranet vai à aba "movimento" em seguida "Laudos Café do Cerrado" e confere o lançamento do laudo com origem cooperativa com respectivo número da solicitação anteriormente lançada	Antes de liberar os lacres para o embarque.
6.6	Entregar os lacres para o solicitante.	Coordenadora Certificação de Produto	Providenciar a logística.	Até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento da amostra no CACCCER.
6.7	Lançar o laudo final (laudo CACCCER) de bebida na intranet	Coordenadora Certificação de Produto	Através de login e senha acessar o site www.cafedocerrado.org entra na intranet vai à aba "movimento" em seguida "Laudos Café do Cerrado" e edita o laudo com origem CACCCER com respectivo número da solicitação anteriormente lançada	Após emitir os lacres.

 CACCCER [®] CONSELHO DAS ASSOCIAÇÕES DOS CAFEICULTORES DO CERRADO	INSTRUÇÃO DE TRABALHO	I.T.:03 Pagina: 4/4
	CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO	

6.8	Emitir o certificado de Origem e Qualidade (com marca d' água para os cafés que atingirem pontuação acima de 75 pontos) e entregar ao solicitante.	Coordenadora Certificação de Produto	Abrir o arquivo de excel chamado certificado laser e preenche-lo.	A entrega do certificado deve ser feita até 20 dias após a entrega dos lacres.
6.9	Lançar o código de barra na intranet	Coordenadora Certificação de Produto	Através de login e senha acessa o site www.cafedocerrado.org entra na intranet vai à aba "movimento" em seguida "lacreção - código de barra" e adicionar o mesmo.	Após a emissão dos lacres.

7) RESULTADOS ESPERADOS

7.1 Que o processo seja uniforme;