

Controle de Revisão

Revisão	Data	Itens revistos
0	24/03/09	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. Mestre</i>	Coordenadora Certif. de Propriedade	<i>E. Bruno</i>	26/03/2009

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">Informações da troca de café na intranet Café do Cerrado;				
6) SEQUÊNCIA EXECUTIVA				
ITEM	O QUE FAZER	RESPONSÁVEL	COMO FAZER	QUANDO
6.1	Receber amostra enviada pela cooperativa (lote de no máximo 320 sacas)	Coordenadora Certificação de Produto.	Registrar a entrada da amostra no CACCCER através do arquivo protocolo de entrega de amostras.	No ato do recebimento da amostra.
6.2	Separar parte da amostras para classificação (COB) e degustação (SCAA). O restante da amostra é dividida entre o CACCCER e a Nutrade. A amostra de responsabilidade do CACCCER fica armazenada por no mínimo 6 meses após o embarque dos lote de café.	Coordenadora Certificação de Produto	Colocar 100 gramas de café em um saco plástico identificado com número e o processo o qual o café foi preparado	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 qualidade para a	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 para a classificação do café	Assim que as amostras estiverem disponíveis no CACCCER

ITEM	O QUE FAZER	RESPONSÁVEL	COMO FAZER	QUANDO
	classificação do café beneficiado grão cru). O laudo do CACCCER prevalecerá perante aos demais Caso seja necessário repetir este item.		beneficiado grão cru.	
6.4	Verificar se o lote avaliado está dentro do padrão descrito na solicitação troca de café	Coordenadora Certificação de Produto	Através de login e senha acessar o site www.cafedocerrado.org entrar na intranet vai à aba "troca de produtos" procurar a solicitação através no número de oferta para assim conferir o padrão.	Após o termino da avaliação sensorial.
6.5	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 entrar na intranet vai à aba "troca de produto" em seguida "Laudos Nutrade" e edita o laudo com origem CACCCER com respectivo número da oferta anteriormente lançada	Até 3 (três) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento da amostra no CACCCER.
6.6	Verificar pré-laudo de bebida na intranet.	Coordenadora Certificação de Produto	Através de login e senha acessa o site www.cafedocerrado.org entrar na intranet vai à aba "troca de produtos" em seguida "Laudos Nutrade" e através do número da número da oferta anteriormente lançada confere o pré-laudo	Após o lançamento do laudo final
6.7	Solicitação de lacre por parte da Nutrade.	Responsável Nutrade	Via e-mail	Após efetuar uma venda de café.
6.8	Emitir os lacres de acordo com a pontuação do café, aquele que beber de 50 a 79,9 pontos receberá lacres brancos e aquele que beber 80 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 numero de exportação ou um outro número de identificação e o código de barra.	Após o termino da Avaliação Sensorial

6.9	Entregar os lacres para o responsável pelo embarque na cooperativa.	Coordenadora Certificação de Produto	Providenciar a logística.	Até 3 (três) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento da amostra no CACCCER.
7.0	Emitir o certificado de Origem e Qualidade (com marca d' água para aqueles cafés que atingirem pontuação acima de 80 pontos) e entregar ao solicitante e lançar o código de barra na intranet.	Coordenadora Certificação de Produto	Abrir o arquivo de excel chamado laudo final e preenche-lo, bem como o de certificado laser	Após a emissão dos lacres.

7) RESULTADOS ESPERADOS
7.1 Que o processo seja uniforme;