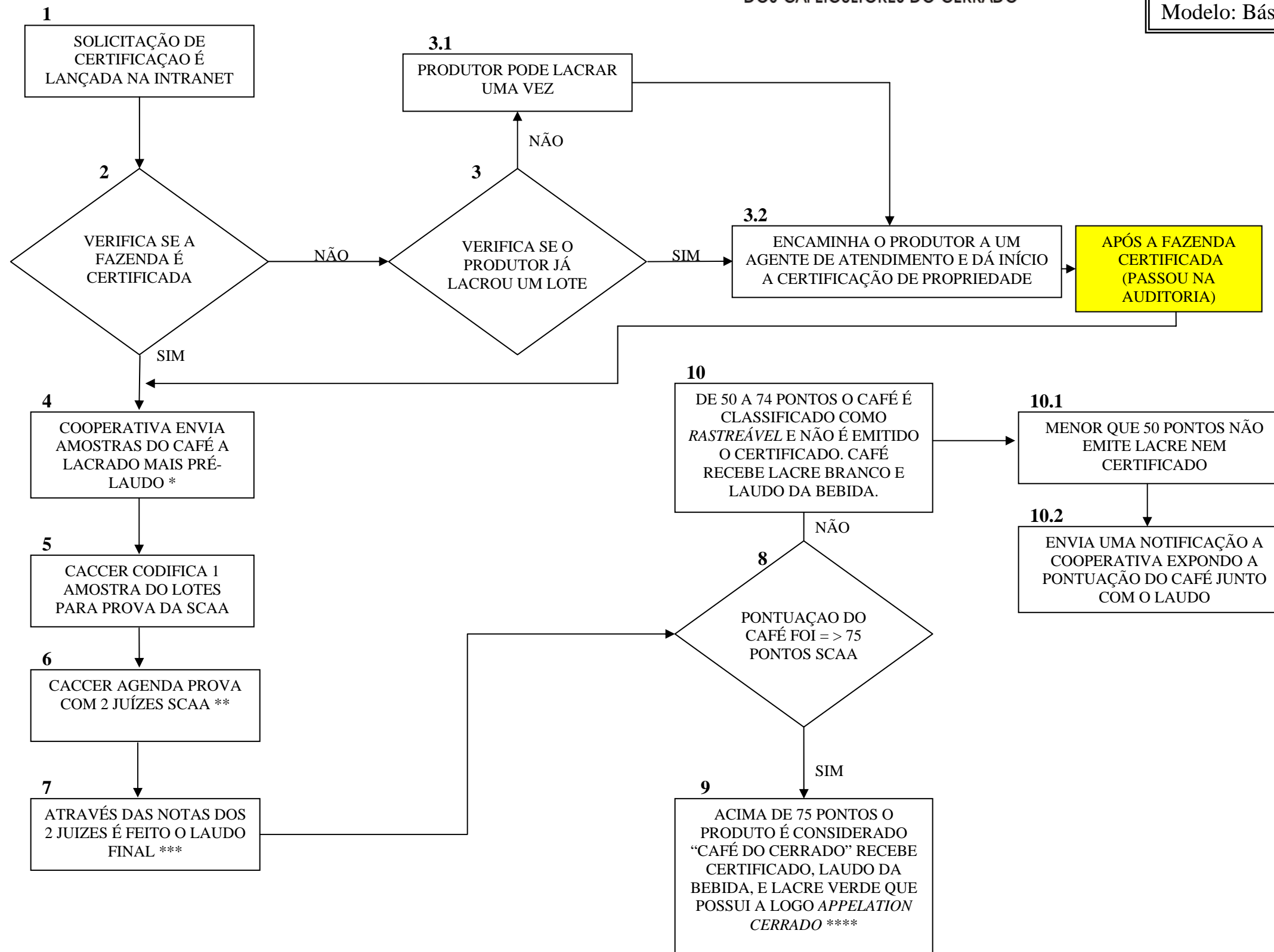


Fluxograma Programa de Certificação de Produto – Café do Cerrado



OBSERVAÇÕES:

* - O café deve vir preparado na metodologia SCAA e as 3 amostras devem conter 300g cada

** - A prova é realizada segundo a metodologia da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais).

*** - O CAC CER faz o laudo final da bebida, no qual as notas são calculadas através da simples média aritmética dos 2 juízes SCAA. Completa-se este laudo com especificações de peneira, aspectos físicos (quantidade de defeito, cor e umidade da torra do café).

**** - São considerado "CAFÉ DO CERRADO" todos aqueles que atingirem, no mínimo, 75 (setenta e cinco) pontos na Avaliação Sensorial segundo a Metodologia SCAA de Cafés Especiais, pontuação esta que permite a perfeita identificação e caracterização de bebida do CAFÉ DO CERRADO.

