

1) OBJETIVO

1.1) Garantir a origem e qualidade do produto;

2) DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- 2.1) Solicitação de certificação;
- 2.2) DA valores de certificação;

3) MATERIAIS

- 3.1) Lacs verdes ou brancos;
- 3.2) Papeis;
- 3.3) Planilha;
- 3.4) Material de escritório;
- 3.5) Café torrado e moído;
- 3.6) Água;
- 3.7) Ficha de degustação;

4) EQUIPAMENTOS

- 4.1) Computadores;
- 4.2) Impressoras;
- 4.3) Mesas;
- 4.4) Cadeiras;
- 4.5) Telefone;
- 4.6) Internet;
- 4.7) Torrador;
- 4.8) Moinho;
- 4.9) Cuspideira;
- 4.10) Xícara;
- 4.11) Chaleira;
- 4.12) Colheres;
- 4.13) Pranchetas;
- 4.14) Canetas;
- 4.15) Calculadora;

5) EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

5.1) Não se fará necessário.

6) PRÉ – REQUISITOS

- 6.1) 3 amostras já preparadas no maquinário, de 300gramas cada, do lote a ser certificado;
- 6.2) Pré-laudo do café completo;
- 6.3) Verificar se a fazenda do Produtor é certificada;
- 6.4) Verificar se os materiais têm quantidades suficientes;
- 6.5) Verificar a condição (funcionamento) dos equipamentos;

7) SEQÜÊNCIA EXECUTIVA

- 7.1) O solicitante lança a solicitação na página *Café do Cerrado* envia o pré-laudo feito pelo juiz SCAA da cooperativa e as 3 amostras (300g de café verde em cada) do lote de café a ser lacrado ao CACCER;
- 7.2) Pegar 1 das amostras (as demais ficam armazenadas no CACCER), codificar e chamar 2 Juizes credenciados SCAA para eles pontuar o café de acordo com a metodologia Associação Americana de Cafés Especiais que é reconhecida mundialmente;

REVISÃO	DATA	ITENS REVISTOS	APROVADO
0	19/02/2008	EMISSÃO ORIGINAL	

- 7.3) Fazer o laudo de bebida em que as notas são calculadas através da simples média aritmética dos 2 juízes, com especificações de peneira, aspectos físicos como quantidade de defeito, cor e umidade do café.
- 7.4) O café que beber de 50 a 74 pontos receberá lacres brancos e aquele que beber 75 a 100 pontos utilizará lacres verdes, de acordo com essa pontuação os lacres serão emitidos;
- 7.5) Após a lacração do café o laudo sensorial e o certificado de Origem e Qualidade (com marca d'água) serão emitidos e entregues ao solicitante;
- 7.6) O auditor do CACCER acompanhará o embarque, sendo este responsável por levar os lacres ao local da lacração, comparar o café a ser lacrado com as amostras entregues ao CACCER, quanto aos defeitos e tipo do café, considerando que o percentual de peneira pode variar até 3%. Caso não atenda aos padrões o embarque não será realizado, novas amostras deverão ser enviadas ao CACCER e o processo retorna ao item 7.4;
- 7.7) O café deverá ser lacrado em sacaria nova e em um dos armazéns das cooperativas filiadas ao Sistema *Café do Cerrado*.
- 7.8) A lacração só será realizada se a quantidade total de sacas solicitadas estiver disponível e no local de embarque, caso haja mais algum custo esse será cobrado do solicitante;
- 7.9) Esse processo pode durar até 5 (cinco) dias úteis, após o recebimento das amostras do lote de café sob certificação.

08) RESULTADOS ESPERADOS

- 8.1) Que o processo seja uniforme;

09) AÇÕES CORRETIVAS & RESPONSABILIDADES QUANTO A QUALIDADE DO PRODUTO FINAL

- 9.1) Caso seja identificado qualquer problema na qualidade final dos lacres, o mesmo deverá ser avaliado para definir se será reemitido;
- 9.2) Caso o solicitante peça para fazer uma segunda prova de café os custos serão cobrados do solicitante e essa avaliação sensorial será definitiva. A nota do segundo laudo prevalecerá sobre a primeira, sendo o primeiro laudo é o requisito para que a segunda prova possa acontecer, com assim o processo ocorrerá novamente.