



Conselhos Práticos

CONSUMO

- Remover a pastilha do interior da embalagem e colocá-la no porta-filtro da máquina expresso.
- Verificar se a pastilha se encontra no centro do porta-filtro e perfeitamente ajustada a este.
- Obtém-se um melhor resultado quando a chávena é aquecida previamente.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- Abrir a embalagem imediatamente antes do consumo.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

OFFICE PASTILHA

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído em pastilha, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés das espécies *C.arabica* e *C.canephora* (sub. *robusta*), selecionadas na sua origem.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

São conhecidas desde há muito as suas propriedades como estimulante da memória e dos níveis de alerta, bem como um atenuador de fadiga.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme muito abundante, muito espesso e persistente.

Aspeto Olfativo: - Aromas a pão torrado e frutos secos.

Aspeto Gustativo: - Café forte mas equilibrado, com bastante corpo. Possui alguma adstringência e amargor característico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): $5,6 \pm 0,3$ (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0,1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{ solução}$): $1,1 \pm 0,2$
- Perda de massa por secagem: $<6,0\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca: $<5,0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: $1,6\% \pm 0,3\%$
- Teor de cloretos na cinza: $<1,0\%$
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: $28,0\% \pm 5,0\%$
- Ocratoxina A: $<5 \mu\text{g}/\text{kg}$

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos ($<10 \text{ ufc}/\text{g}$)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g

- Valor energético: 4 kcal/15 kJ; Proteínas: 0,4 g; Hidratos de carbono: 0,3 g; Gorduras: 0,1 g

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. É introduzida no interior uma pastilha de café, envolta em papel de qualidade alimentar, em atmosfera controlada (azoto). A vedação é feita por termosoldadura.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartão micro-canelado, com abertura fácil, contendo 100 doses individuais.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 9 unidades de venda.

Kit 100 - Caixa de cartão canelado, contendo 100 pastilhas de café, 100 pacotes de açúcar, 100 copos de papel e 100 paletinas de madeira.

Kit 300 - Caixa de cartão canelado, contendo 3 unidades de venda, 2,7 kg de açúcar, 300 copos e 300 paletinas.

| EMBALAMENTO | CÓDIGO | UNIDADES | CÓDIGO DE BARRAS | DIMENSÃO (CxLxA) | PESO (PL PB) |
|---------------------|--------|--|------------------|-----------------------|------------------|
| Individual | - | - | - | 9,5 x 9,5 cm | 7 g 9 g |
| Embalagem | 250110 | 100 | 5601487012262 | 19,5 x 29,5 x 15,5 cm | 700 g 1.034 kg |
| Caixa de Transporte | - | 9 x 100 | 25601487012266 | 59,5 x 30 x 48 cm | - 10,4 kg |
| Kit 100 | 250507 | 100 pastilhas, 100 açúcar, 100 copos, 100 paletinas | 5601487200560 | 37,5 x 26 x 16,5 cm | - 2,1 kg |
| Kit 300 | 250108 | 300 pastilhas, 300 açúcar, 300 copos, 300 paletinas | 15601487012269 | 50,5 x 31 x 32,5 cm | - 7,4 kg |

| PALETE | UNIDADES | SEMI REBOQUE | CONTENTOR 20' | CONTENTOR 40' |
|---------------|----------|-----------------|---------------|---------------|
| 800 x 1200 mm | 162* | 162 x 24 = 3888 | - | - |
| 800 x 1200 mm | 54** | 54 x 33 = 1782 | - | - |
| 800 x 1200 mm | 24*** | 24 x 27 = 648 | - | - |

* Caixa de Transporte - 9 unidades de venda
** Kit 100
*** Kit 300