



# VENDING

## CAFÉ TORRADO EM GRÃO

### Características

#### COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés arábicos e robustas, selecionados na sua origem. Lote onde predominam os melhores cafés robustas, compensados por cafés arábicos produzidos em média altitude de acordo com uma curva de torra desenhada especificamente para este lote, no sentido de se ajustar aos equipamentos onde será utilizado, quer sob o ponto de vista de extração, quer de comportamento ao nível da moagem, quer ao nível das dosagens esperadas para o produto.

#### 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

- Presença de corpos estranhos: <0.5%
- Teor de grãos defeituosos: <8.0%
- Perda de massa por secagem: <5.0%
- Teor de cinza em relação à matéria seca: <5.0%
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: 1.8% ± 0.3%
- Teor de cloretos na cinza: <1.0%
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: 28.0% ± 5.0%
- Ocratoxina A: <5 µg/kg

##### MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos (<10 ufc/g)

##### ALERGÉNIOS

- Não contém.

#### EMBALAMENTO

**Embalagem | Unidade de Venda** - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. A vedação é feita por termosoldadura.

**Caixa de Transporte** - Caixa de cartão canelado, contendo 10 unidades de venda.

### Conselhos Práticos

#### CONSUMO

- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- A moagem deve ser ajustada ao tipo de máquina, nem muito fina, nem demasiado grossa.

#### CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

#### DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL   PB)
Embalagem	250126	-	5601487200768	14 x 7.5 x 29 cm	1 kg   1.024 kg
Caixa de Transporte	-	10	-	42.5 x 26.5 x 29.5 cm	10 kg   10.4 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	400	400 x 33 = 13200	-	-	