



DESCAFEINADO (1 kg)

Características

COMPOSIÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto com características semelhantes às do café, com exceção do teor de cafeína (<0.1%). Especialmente destinado a pessoas pouco tolerantes à cafeína ou que estão impedidas de a consumir por motivos de saúde.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme abundante e persistente, de cor avelã.

Aspeto Olfativo: - Aroma intenso a caramelo e chocolate.

Aspeto Gustativo: - Bebida redonda e aveludada, com uma acidez ligeira. Final de boca prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.5 ± 0.2 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 1.3 ± 0.1
- 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: <0.1%
- 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 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 termossoldadura.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 5 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- 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.
- Obtém-se melhores resultados quando se moem pequenas quantidades de café de cada vez.
- 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 embalamento.

| EMBALAMENTO | CÓDIGO | UNIDADES | CÓDIGO DE BARRAS | DIMENSÃO (CxLxA) | PESO (PL PB) |
|---------------------|--------|----------|------------------|------------------|-----------------|
| Embalagem | 250020 | - | 5601487008159 | 14 x 7.5 x 29 cm | 1 kg 1.024 kg |
| Caixa de Transporte | - | 5 | - | 40 x 26 x 15 cm | 5 kg 5.25 kg |

| PALETE | UNIDADES | SEMI REBOQUE | CONTENTOR 20' | CONTENTOR 40' |
|---------------|----------|------------------|---------------|---------------|
| 800 x 1200 mm | 450 | 450 x 33 = 14850 | - | - |