



DESCAFEINADO PASTILHA

Características

COMPOSIÇÃO

Café descafeinado torrado moído, 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*), selecionadas 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)

ALERGÉNICAS

- Não contém.

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 embalamento.

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.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g 9 g
Embalagem	250107	100	5601487012279	19.5 x 29.5 x 15.5 cm	700 g 1.07 kg
Caixa de Transporte	-	9	15601487012276	60.5 x 31 x 49 cm	6.3 kg 10 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	162	162 x 24 = 3888	-	-	