



<b>Gallitelli Caffè Srl</b> 	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Folha
	Cápsula de café torrado e moído compatível Nespresso®		1
	Código EAN: 8053807220333	Data de emissão 27/11/2025	Relatório de teste 386655 - 307008

	<b>Cápsula compatível Nespresso® SOAVE blend</b>
<b>Peso Líquido:</b>	5,9 g - 0,20 oz
<b>Embalagem:</b>	Cápsula PET compatível com o sistema Nespresso® embalada em atmosfera artificial (MAP) com filme laminado de alumínio e polietileno. Caixa com 100 unidades
<b>Ingredientes:</b>	Café torrado e moído
<b>Prazo de Validade:</b>	24 meses a partir da data de produção
<b>Instruções de transporte e armazenamento:</b>	Transporte não prejudica o produto. O armazenamento é recomendado em um local fresco e seco e, em qualquer caso, sem ultrapassar os 40 graus Celsius.
<b>Local de fabricação:</b>	Zona PIP TRE CONFINI SS 380 Km 9.500 75024 Montescaglioso (MT)

#### PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

**TORRAGEM:** Processo e procedimento de torrefação com maquinário dedicado de última geração e sem nenhuma manipulação do produto pelos operadores da equipe. Blend feito com 50% de variedades Robusta e 50% de variedades Arábica.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Creme brilhante de cor avelã escura com veios avermelhados. Redondo e equilibrado. Sabores de caramelo e pão torrado. Agradavelmente encorpado.

#### PRINCIPAIS PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

<i>Moisture content:</i>	1,09%	
<i>Ocratoxina A no café torrado:</i>	< 1,0 ppb	(ref. Reg. MP-03020-IT 2022 REV 2)
<i>Metais pesados: Cádmio</i>	< 0.2 ppm	QMP_55_25_x Rev.09(BU)
<i>Metais pesados: Chumbo</i>	< 0.2 ppm	QMP_55_25_x Rev.09(BU)
<i>Acrilamida:</i>	290 µg/kg	(ref. Reg. MP-02253-IT 2024 REV 3)

#### ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (valores-limite de fábrica):

<i>Contagem de coliformes a 30°C:</i>	< 10	ufc/g
<i>Micro-organismos a 30°C:</i>	< 10	ufc/g
<i>Enterobacteriáceas</i>	< 10	ufc/g
<i>Levedura e bolor:</i>	< 10	ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 10	ufc/g
<i>Staphylococcus coagulase-positivo (Aureus e outros)</i>	< 10	ufc/g
<i>Listeria monocitogênica</i>	não detectada	in 25 g
<i>Salmonella Spp</i>	não detectada	in 25 g

Doçura: 

Corpo: 

Acidèz: 

