



<b>Gallitelli Caffè Srl</b> 	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Folha
	Grãos de café torrados em sacos de 1 kg		1
	Código EAN: 8053807220043	Data de emissão 30/09/2024	Relatório de teste 353808 - 215561

	<h2>Grãos de café torrados DEK blend</h2>
<b>Peso Líquido:</b>	1000 g - 2,2 lb
<b>Embalagem:</b>	Embalagem de alumínio laminado com válvula unidirecional adequada para contato com alimentos.
<b>Ingredientes:</b>	Café torrado em grãos descafeinado
<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 100% de variedades Robusta.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Creme de cor avelã escura com bom corpo. Sabor finamente equilibrado com notas perceptíveis de doçura. Rico em aroma e com retrogosto agradável.

### PRINCIPAIS PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

Teor de umidade:	1,09%	
Ocratoxina A no café torrado:	< 1,0 ppb	(ref. Reg. MP-03020-IT 2022 REV 2)
Metais pesados: Chumbo	< 0.2 ppm	
Metais pesados: Cádmio	< 0.2 ppm	
Acrilamida:	162 µg/kg	(ref. Reg. MP-02253-IT 2024 REV 3)

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

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



Doçura: 

Corpo: 

Acidèz: 