

|  |   |                               |                                       |
|--|---|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Gallitelli Caffè Srl</b><br> | <b>FICHA TÉCNICA</b>                    |                               | Folha                                 |
|  | Grãos de café torrados em sacos de 1 kg |                               | 1                                     |
|  | Código EAN:<br>8053807220036            | Data de emissão<br>30/09/2024 | Relatório de teste<br>353808 - 215561 |

|   |   |
|---|---|
|  | <h2>Grãos de café torrados SUPREMA 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   |
| <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 20% de variedades Robusta e 80% de variedades Arábica.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Creme brilhante de cor de avelã torrada com veios escuros. Sabor doce com agradáveis notas de acidez. Aromas finos e delicados. Corpo aveludado.

### 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: Cádmio        | < 0.2 ppm |                                    |
| Metais pesados: Chumbo        | < 0.2 ppm |                                    |
| Acrilamida:                   | 162 µg/kg | (ref. Reg. MP-02253-IT 2024 REV 3) |

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

|   |               |         |
|---|---------------|---------|
| Contagem de Coliformes a 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: 

