



Gallitelli Caffè Srl 	FICHA TÉCNICA		Folha
	Sachê em papel ESE 44 de café torrado e moído		1
	Código EAN: 8053807220210	Data de emissão 30/09/2024	Relatório de teste 353808 - 215561

	<h2>Sachê ESE 44 DEK blend</h2>
Peso Líquido:	7,5 g - 0,26 oz
Embalagem:	Sachê de pura celulose compostável embalado em atmosfera protetora com filme laminado de alumínio e polietileno. Caixas de 150 unidades
Ingredientes:	Café descafeinado torrado e moído
Prazo de Validade:	24 meses a partir da data de produção
Instruções de transporte e armazenamento:	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.
Local de fabricação:	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 avelã escuro com bom corpo. Equilibrado em sabores com notas perceptíveis de doçura. Rico em aromas. Sabor 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 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: 

