



<b>Gallitelli Caffè Srl</b> 	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Folha
	Sachê em papel ESE 44 de café torrado e moído		1
	Código EAN: 8053807220234	Data de emissão 27/11/2025	Relatório de teste 386655 - 307008

	<h2>Sachê ESE 44 SOAVE blend</h2>
<b>Peso Líquido:</b>	7,5 g - 0,26 oz
<b>Embalagem:</b>	Sachê de pura celulose compostável embalado em atmosfera protetora com filme laminado de alumínio e polietileno. Caixas de 150 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

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	QMP_55_25_x Rev.09(BU)
Metais pesados: Cádmio	< 0.2 ppm	QMP_55_25_x Rev.09(BU)
Acrilamida:	290 µg/kg	(ref. Reg. MP-02533-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: 

