

IDENTIFICAÇÃO	
Denominação do Produto	Cápsulas de Café Torrado Moído
Lote	Vera Cruz
CARACTERÍSTICAS	
Processo	Inicia-se com a aquisição de grãos de café verdes a produtores de diferentes regiões geográficas. Já nas nossas instalações, os grãos são submetidos a um processo de transformação em contínuo, constituído pelas seguintes etapas: torra, arrefecimento, moagem, embalagem (em cápsula/caixa) e armazenagem à temperatura ambiente. Todo o processo respeita e é controlado segundo os princípios do HACCP.
Lista de ingredientes	Café torrado moído produzido a partir de uma mistura de grãos robusta (80%) e arábica (20%).



Características físicas	Informação/Declaração Nutricional
<p>Teor de corpos estranhos ao café em relação à matéria seca - Máx. 0,5 %</p> <p>Teor de grãos defeituosos, excluindo os partidos - Máx. 5 %</p> <p>Perda de massa por secagem - Máx. 6 %</p> <p>Teor de cinza em relação à matéria seca - Máx. 5 %</p> <p>Extrato aquoso em relação à matéria seca - 20 % a 35 %</p> <p>Teor de cafeína em relação à matéria seca - Mín. 0,7 %</p> <p>(Fonte: Decreto Lei nº 78/2013 de 11 de junho de 2013 e retificações)</p>	<p>Declaração nutricional não obrigatória para géneros alimentícios enumerados no anexo V do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011.</p>

Características químicas (contaminantes)	Características microbiológicas	Características organoléticas (min. 1 - 5 máx.)
<p>Ocratoxina A <= 5 ug/kg</p> <p>(Regulamento (CE) N.º1881/2006 de 19 de Dezembro de 2006 e retificações)</p> <p>Resíduos de Pesticidas</p> <p>(De acordo com o Regulamento 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 e retificações)</p>	<p>Bolores e Leveduras no produto torrado</p> <p><= 1000 UFC/g</p> <p>(Fonte: Código AICC)</p>	<p>Aroma - 4,0</p> <p>Acidez - 3,5</p> <p>Corpo - 4,0</p> <p>Cor - 4,0</p>

PRESENÇA DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)	PRESENÇA DE ALERGÉNIOS
Não	Não

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO	PÚBLICO ALVO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE
Preparar a bebida de acordo com as instruções de uso da sua máquina.	Público em geral com exceção de crianças e hipertensos	Conservar em lugar fresco e seco

PRAZO DE VALIDADE
18 meses << Consumir de preferência antes do fim de: MM/AAAA >>
(Fonte: Decreto-Lei 53/89 de 22 de Fevereiro de 1989 e Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011 e retificações)

DADOS LOGÍSTICOS	
Embalagem	<p>Primária: produto acondicionado em cápsula monodose.</p> <p>Secundária: produto acondicionado em caixa de cartolina folding (10cap/caixa).</p> <p>Terciária: produto acondicionado em caixa de cartão canelado (54cx cápsulas/1cx cartão canelado) / Total paleta - 2592 cx cápsulas (correspondente a 48 caixas de cartão canelado).</p> <p>Os materiais de embalagem e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos cumprem com todos os requisitos de compatibilidade alimentar (Regulamento (UE) N.º 10/2011 de 14 de Janeiro de 2011 e retificações).</p>
Código barras (GS1: EAN – 13)	5600393530068
Lote	Numeração composta por 12 caracteres atribuídos de forma sequencial: LAAAA/OPXXXX
Peso líquido	50g 1,76 oz

PRODUZIDO E EMBALADO POR:
<p>Certos Hábitos - Torrefacção de Café, Lda.</p> <p>Rua dos Belos Ares, Arm. H, 4815-092 Vizela - Portugal</p> <p>Apoio ao cliente: (+351) 253 579 146</p> <p>geral@caffier.pt</p>