



Conselhos Práticos

CONSUMO

- Remover a pastilha do interior da embalagem e colocá-la no porta-filtro da máquina expresso.
- Verificar se a pastilha se encontra no centro do porta-filtro e perfeitamente ajustada a este.
- Obtém-se um melhor resultado quando a chávina é aquecida previamente.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- Abrir a embalagem imediatamente antes do consumo.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

OFFICE PASTILHA

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído em pastilha, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés das espécies *C.arabica* e *C.canephora* (sub. *robusta*), selecionadas na sua origem.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

São conhecidas desde há muito as suas propriedades como estimulante da memória e dos níveis de alerta, bem como um atenuador de fadiga.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme muito abundante, muito espesso e persistente.

Aspeto Olfativo: - Aromas a pão torrado e frutos secos.

Aspeto Gustativo: - Café forte mas equilibrado, com bastante corpo. Possui alguma adstringência e amargor característico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.6 ± 0.3 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 1.1 ± 0.2
- Perda de massa por secagem: $<6.0\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca: $<5.0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: $1.6\% \pm 0.3\%$
- Teor de cloretos na cinza: $<1.0\%$
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: $28.0\% \pm 5.0\%$
- Ocratoxina A: $<5 \mu\text{g/kg}$

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos ($<10 \text{ ufc/g}$)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g

- Valor energético: 4 kcal/15 kJ; Proteínas: 0.4 g; Hidratos de carbono: 0.3 g; Gorduras: 0.1 g

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. É introduzida no interior uma pastilha de café, envolta em papel de qualidade alimentar, em atmosfera controlada (azoto). A vedação é feita por termossoldadura.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartão micro-canelado, com abertura fácil, contendo 100 doses individuais.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 9 unidades de venda.

Kit 100 - Caixa de cartão canelado, contendo 100 pastilhas de café, 100 pacotes de açúcar, 100 copos e 100 paletinas.

Kit 300 - Caixa de cartão canelado, contendo 3 unidades de venda, 2.7 kg de açúcar, 300 copos e 300 paletinas.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g 9 g
Embalagem	250110	100	5601487012262	19.5 x 29.5 x 15.5 cm	700 g 1.034 kg
Caixa de Transporte	-	9 x 100	25601487012266	59.5 x 30 x 48 cm	- 10.4 kg
Kit 100	250130	100 pastilhas, 100 açúcar, 100 copos, 100 paletinas	5601487200560	37.5 x 26 x 16.5 cm	- 2.3 kg
Kit 300	250108	300 pastilhas, 300 açúcar, 300 copos, 300 paletinas	15601487012269	50.5 x 31 x 32.5 cm	- 7.4 kg

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	162*	162 x 24 = 3888	-	-
800 x 1200 mm	54**	54 x 33 = 1782	-	-
800 x 1200 mm	24***	24 x 27 = 648	-	-

* Caixa de Transporte - 9 unidades de venda
 ** Kit 100
 *** Kit 300