

TORRIÉ



DESCAFEINADO PASTILHA

Características

COMPOSIÇÃO

Café descafeinado torrado moído, 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

Produto com características semelhantes às do café, com exceção do teor de cafeína que é praticamente nulo. Especialmente destinado a indivíduos pouco tolerantes à cafeína ou que estão impedidos de a consumir por razões de saúde.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Este Torrié Descafeinado apresenta um creme abundante e persistente, de cor avelã.

Aspeto Olfativo: - No nariz ressaltam aromas a caramelo, cacau e frutos secos.

Aspeto Gustativo: - Na boca surge um café com acidez elegante, bastante intenso, corpo mediano e um final de boca persistente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.5 ± 0.3 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{ NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{ solução}$): 1.2 ± 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: $<0.1\%$
- Teor de cloretos na cinza: $<1.0\%$
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: $28.0\% \pm 5.0\%$
- Ocratoxina A: $<5 \mu\text{g}/\text{kg}$

MICROBIOLÓGICAS

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

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 20 doses individuais.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 15 unidades de venda.

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.
- Obtem-se um melhor resultado quando a chávena 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 embalamento.

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	36	36 x 33 = 1188	36 x 11 = 396
1100 x 1100 mm	64	64 x 24 = 1536	64 x 10 = 640

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g 9 g
Embalagem	250087	20	5601487012255	9.5 x 9.5 x 22 cm	140 g 245 g
Caixa de Transporte	-	15	15601487012252	49.5 x 30.5 x 23.5 cm	2.1 kg 4 kg