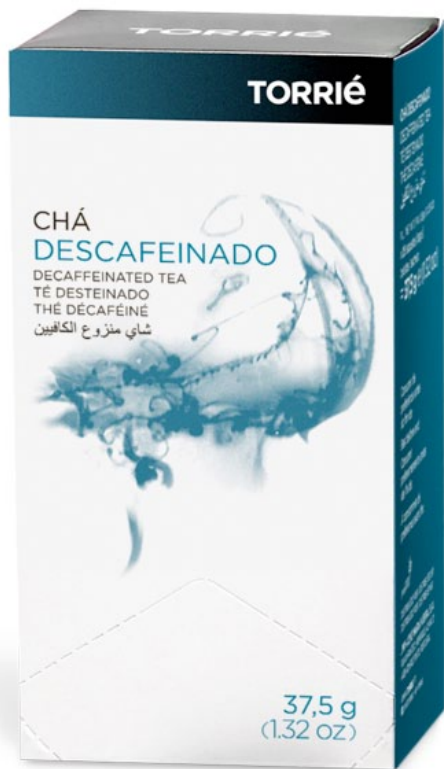


TORRIÉ



CHÁ PRETO DESCAFEINADO

Características

COMPOSIÇÃO

Folhas secas, fermentadas e descafeinadas da espécie botânica *Camellia sinensis*.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto com odor, cor e sabor característicos. Descafeinação efetuada por extração química com acetato de etilo ou CO₂.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Humidade: ≤ 10%
- Cinzas totais: ≤ 9%
- Outros elementos: ≤ 2%
- Cafeína: ≤ 0.12%

MICROBIOLÓGICAS

- Micror. mesófilos aeróbios: ≤ 1E⁷ ufc/g
- *E. coli*: ≤ 1E³ ufc/g
- Fungos: ≤ 1E⁵ ufc/g
- *Salmonella*: Ausentes em 25 g

EMBALAMENTO

Individual - Saquetas individuais, constituídas por papel de filtro e envoltas por um filme plástico protetor.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, com abertura fácil, contendo 25 doses individuais.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 10 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco (temperatura ambiente).

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

36 meses após embalagem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	-	1.5 g
Embalagem	404993	25	5601487040104	8 x 7 x 14.5 cm	37.5 g 81 g
Caixa de Transporte	-	10	-	37.5 x 15.5 x 16.5 cm	920 g

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	1280*	1280 x 33 = 42240	1280 x 11 = 14080
800 x 1200 mm	128**	128 x 33 = 4224	128 x 11 = 1408

* Embalagem

** Caixa de Transporte - 10 unidades de venda