



Ficha Técnica



I. Produto: Café a Vácuo Superior

II. Registro no Ministério da Agricultura

Categoria de qualidade: Tipo Superior

Produto isento de registro de acordo com a resolução 23 – 15/03/00 MS

III. Composição

Café puro, torrado e moído, sem glúten, sem gordura saturada, predominantemente do tipo arábica, bebida Dura com ponto de torra média, sabor e aroma intenso característicos do produto.

O produto é proposto atender as seguintes disposições legais; Resolução 277/05 de 23/09/2005 da Agência Nacional de Vigilância e demais normas vigentes. De acordo com padrão de identidade do Ministério da Saúde, Portaria nº377 SVS de 26/04/1999.

IV. Características do Produto Final

Umidade = 2,0 a 3,0%

Granulometria: Fina

Cor: Média

Qualidade global 6,0 a 7,2 pontos na escala sensorial (Em conformidade com Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento)

V. Acondicionamento / Prazo de Validade

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Prazo de Validade
Embalagem laminada a vácuo – 500g	Caixa de Papelão	1 ano

VI. Características Sensoriais

Café encorpado de aroma intenso, acidez baixa, amargor baixa, sabor característico e equilibrado com adstringência baixa, livres de sabores estranhos.

VII. Modo de Preparo

Recomenda-se utilizar 4 colheres de sopa bem cheias (80g) de café capital para cada litro de água (mineral ou filtrada) quente ao primeiro sinal de fervura, não deixe a água ferver.

VIII. Armazenagem

Manter as embalagens em local seco e fresco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores.