



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto:	CAFÉ À VÁCUO MELITTA TRADICIONAL TR 500g / CAIXA DE 10kg	Código	Rev.	Data	Página
		EPCP-CQ014	04	16/09/2022	1 / 4

Nota: Esta página poderá ser enviada separadamente ao cliente somente para informação de Venda, sendo uma cópia não controlada.

Descrição do Produto	Café torrado e moído embalado a vácuo Melitta Tradicional 500g - caixa de 10kg.
Composição	100 % café
Modo de preparo	4 colheres de sopa bem cheias (80 g) para 1 litro de água quente. Rendimento: 20 xícaras
Característica sensorial	Qualidade global: 4,5 a 5,9

Tabela Nutricional - Porção de 4 g* (≈ 1 colher de sopa rasa)

Quantidade por Porção		% VD (**)
Valor energético	3 kcal = 13 kJ	0 %

Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio.

(*) Porção de 4g de pó de café suficiente para preparar 50 ml de café pronto para o consumo.

(**) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém glúten.

Características Físico-químicas

Características	Unidade	Máximo	Máximo	Legislação
Umidade	%	-	5,0	RDC N° 716, de 1° julho de 2022
Cinzas Insolúveis	%	-	1,5	RDC n° 623, de 09 de março de 2022
Cafeína g/100g	%	0,7	-	Resolução SAA 19, de 05 de abril de 2010

Características Microbiológicas

Características	Unidade	Especificação	Legislação
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10 ³	IN N° 161, de 1° de julho de 2022
<i>Salmonella</i>	g	Ausência em 25g	

Validade	18 meses
Codificação do lote	Exemplos: A 010322 3 T1 TR V 180822 3 T1 TR
Descrição da data de validade	Embalagem secundária (cartucho): dd/mm/aa Embalagem terciária (caixa de embarque): dd/mm/aa



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto: CAFÉ À VÁCUO MELITTA TRADICIONAL TR 500g / CAIXA DE 10kg	Código	Rev.	Data	Página
	EPCP-CQ014	04	16/09/2022	2 / 4

Apresentação do produto	Embalagem primária (embalagem à vácuo): Filme Laminado contendo 500g de produto; Embalagem secundária: Cartucho em papel cartão impresso contendo 500g de produto; Embalagem terciária: Caixa de papelão ondulado contendo 20 cartuchos com 500g de produto cada.				
Código de barras	EAN: 7891021006125 DUN: 17891021006122				
Modo de conservação	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos.				
Paletização	Avaré	Lastro (cx)	Altura (cx)	Total cx)	Total (kg)
		7,0	8,0	56,0	560,0
	Varginha	6,0	8,0	48,0	480,0
Registro	Produto isento de registro conforme Resolução nº. 27, de 6 de agosto de 2010 – ANVISA.				
Fabricação	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rodovia Salim Antônio Curiati – Km 05 – CEP 18700-970 – Avaré – SP. Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rua Melitta Bentz nº. 111 ou Otto Salgado nº. 675 – Distrito Industrial Claudio Galvão Nogueira – CEP 37066-440 – Varginha – MG.				



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Producto:	CÓDIGO	Rev.	Data	Página
CAFÉ À VÁCUO MELITTA TRADICIONAL TR 500g / CAIXA DE 10kg	EPCP-CQ014	04	16/09/2022	3 / 4

Nota: Esta página puede enviarse por separado al cliente solo para información de venta, siendo una copia no controlada.

Descripción del Producto	Café tostado y molido Melitta Tradicional envasado al vacío 500g - Caja 10kg.
Composición	100% café
Modo de preparo	4 cucharas de sopa bien llenas (80 g) para 1 litro de agua caliente. Rendimiento: 20 tazas
Característica sensorial	Calidad global: 4,5 a 5,9

Porción de 4 g* (≈ 1 cuchara de té)		
Cantidad por Porción	% VD (**)	
Valor energético	3 kcal = 13 kJ	0 %
"No contiene cantidades significativas de valor de energía, proteína, grasa total, grasa saturada, grasa trans, fibra dietética, sodio.."		
**% Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. El valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades energéticas.		
No contiene glúten.		

Características Físico-químicas				
Características	Unidad	Mínimo	Máximo	Legislación
Humedad	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Ceniza insoluble	%	-	1,5	RDC nº 623, de 09 de março de 2022
Cafeína g/100g	%	0,7	-	Resolução SAA 19, de 05 de abril de 2010

Características Microbiológicas			
Características	Unidad	Especificación	Legislación
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10 ³	IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
<i>Salmonela</i>	g	Ausencia em 25g	

Validad	18 meses
Codificación de lote	Ejemplos: A010322 3 T1 TR V180822 3 T1 TR
Descripción fecha de validez	Embalaje secundaria (estuche): dd/mm/aa Embalaje terciaria (caja de embarque): dd/mm/aa
Presentación del producto	Embalaje primaria: película metalizada Conteniendo 500g de producto; Embalaje secundária: embalagem secundaria: Estuche en cartón con 500g de producto; Embalaje terciaria: cajas de cartón ondulado de 20 estuches con 500g de producto cada.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto: CAFÉ À VÁCUO MELITTA TRADICIONAL TR 500g / CAIXA DE 10kg	Código	Rev.	Data	Página
	EPCP-CQ014	04	16/09/2022	4 / 4

Código de barras	EAN: 7891021006125 DUN: 17891021006122				
Recomendaciones de almacenamiento y manipulación	Mantenga en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de productos químicos y / o productos con olores fuertes				
Paletización	Avaré	Lastro (cx)	Altura (cx)	Total cx)	Total (kg)
		7,0	8,0	56,0	560,0
	Varginha	6,0	8,0	48,0	480,0
Registro	Producto exento de registro de acuerdo con legislación RDC-ANVISA/MS nº. 27 de agosto de 2010 – Categoría de los alimentos y envases libre de registros obligatorios.				
Fabricación	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rodovia Salim Antônio Curiati – Km 05 – CEP 18700-970 – Avaré – SP. Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rua Melitta Bentz nº. 111 ou Otto Salgado nº. 675 – Distrito Industrial Claudio Galvão Nogueira – CEP 37066-440 – Varginha – MG.				