

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ A VÁCUO BOM JESUS 500g / 10kg	Código EPCP-CQ015	Rev. 03	Data 16/09/2022	Página 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 à vácuo Bom Jesus 500g - caixa de 10kg.
Composição	100 % Café.
Modo de preparo	04 colheres de sopa 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	Mínimo	Máximo	Legislação
Umidade	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Cinza insolúvel	%	-	1,5	RDC nº 623, de 09 de março de 2012.
Cafeína	%	0,7	-	Resolução SAA - 19, de 5/4/2010.

Características Microbiológicas			
Características	Unidade	Máximo	Legislação
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10 ³	IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
<i>Salmonella</i>	g	Ausência em 25g	

Validade	18 meses
Codificação do lote	Exemplos: A 040122 2 T1 BS; V 040122 4 T2 BS.
Descrição da data de validade	Embalagem secundária (cartucho): dd/mm/aa Embalagem terciária (caixa de embarque): dd/mm/aa
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.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ A VÁCUO BOM JESUS 500g / 10kg	Código EPCP-CQ015	Rev. 03	Data 16/09/2022	Página 2 / 4

Código de barras	EAN: 7896035733326; DUN: 17896035733323.				
Modo de conservação	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos.				
Paletização	Unidade	Lastro (cx.)	Altura (cx.)	Total (cx.)	Total (kg)
	Avaré	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			
Produto: CAFÉ A VÁCUO BOM JESUS 500g / 10kg	Código	Rev.	Data	Página
	EPCP-CQ015	03	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 envasado al vacío Bom Jesus 500g - caja de 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 gluten.		

Características Físico-químicas				
Características	Unidad	Mínimo	Máximo	Legislación
Humedad	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Cenizas	%	-	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: A 040122 2 T1 BS; V 040122 4 T2 BS.
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 produto; Embalaje secundária: embalagem secundaria: Estuche en cartón con 500g de produto; Embalaje terciaria: cajas de cartón ondulado de 20 estuches con 500g de producto cada.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO			
Produto: CAFÉ A VÁCUO BOM JESUS 500g / 10kg	Código EPCP-CQ015	Rev. 03	Data 16/09/2022	Página 4 / 4

Código de barras	EAN: 7896035733326; DUN: 17896035733323.				
Recomendaciones de almacenamiento y manipulación	Mantenga en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de productos químicos y / o productos con olores fuertes.				
Paletización	Unidade	Lastro (cx.)	Altura (cx.)	Total (cx.)	Total (kg)
	Avaré	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. 27/2010 – Categoría de los alimentos y envases libre de registros obligatórios.				
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.				