

		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
Produto Acabado:		Código	Rev.	Data
COADOR MELITTA 102		EPC-CQ003	11	23/08/2022
				Página 9 / 11

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

1. INFORMAÇÕES COMERCIAIS

Descrição	Filtro de Papel para Café em Pó – Tamanho 102
Composição	Fibra 100% Celulósica
Modo de preparo	Dobrar o Filtro de papel nas áreas indicadas na embalagem e colocar no suporte para coador 102; Para preparar 12 xícaras de café (50 ml), colocar 2,5 colheres de sopa bem cheia de pó (50g). Acrescentar 600 ml de água, lenta e continuamente. Evitar adoçar a água e mexer com a colher para que o coador não se rompa.
Característica sensorial	<u>Aspecto:</u> Filtro de papel crepado, costura dupla no fundo e em uma das laterais, de formato característico no produto; <u>Cor:</u> Branca, levemente amarelada. <u>Textura:</u> Porosa, levemente áspero, característica de papel filtrante.

Diferencial do Produto	Fechamento por prensagem mecânica (sem costura ou adesivo); Dupla prensagem; Microfuros; Marca d'água.
Validade	36 meses (03 anos)
Codificação de lote	Data de Fabricação / Tamanho / Máquina / Identificação do Produto* / Horário de Fabricação. Validade dd/mm/aa.
Descrição da data de validade	Embalagem primaria (cartucho): dd/mm/aa. Embalagem secundária/terciária (caixas de embarque): dd/mm/aa.
Apresentação do produto	Caixa contendo 48 cartuchos com 30 unidades cada; Caixa contendo 48 cartuchos com 36 unidades cada; Caixa contendo 08 pacotes de 06 cartuchos com 30 unidades cada.
Modo de conservação	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos.
Registro	Produto isento de registro conforme Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 - ANVISA.
Fabricado por	Celupa Industrial Celulose e Papel Guaíba LTDA. Avenida Ismael Chaves Barcelos – 150 – Parque 35 / Guaíba - RS.

*Identificação do Produto - M: Melitta.

		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
Produto Acabado:		Código	Rev.	Data
COADOR MELITTA 102		EPC-CQ003	11	23/08/2022
				Página
				10 / 11

Note: This page may be sent separately to the client only for sales information, and as uncontrolled copy.

2. PRODUCT DATASHEET

Product description	Coffe filter bag size 102
Composition	100% Celulose fiber
How to prepare	Fold the paper filter in the areas indicated on the packaging and place into support 102; To prepare 12 cups of coffee (50 ml), put 2,5 tablespoons full of coffee powder (50g); Add 600 ml of water slowly and continuously. Avoid sweeten the water and stir with a spoon so that the filter bag does not open.
Sensory characteristics	<u>Appearance:</u> Filter crepe paper, single seam at the bottom and one side of the product characteristic shape; <u>Color:</u> White, light yellow; <u>Texture:</u> porous, slightly rough, characteristic of filter paper.

Filter bag closing	Mechanical press closing (without sewing or adhesive). Single seam.
Expiration	36 months (03 years)
Batch Coding	Manufacturing Date / Size / Machine / Product Identification* / Manufacturing Time; Expiration date dd/mm/yy;
Expiration date coding	Primary packaging (cartridge): dd/mm/yy. Secondary / Tertiary packaging (shipping box): dd/mm/yy.
Product presentation	Shipping box containing 48 cartridge with 30 units each; Shipping box containing 08 packages of 06 cartridge 30 units each.
Storage conditions	Store in a cool dry place, away from chemicals.
Health regulations registration	Goods exempted from registration pursuant to ANVISA resolution No. 23, dated March 15, 2000.
Manufactured by	Celupa Industrial Celulose e Papel Guaíba LTDA. Avenida Ismael Chaves Barcelos – 150 – Parque 35 / Guaíba - RS.

*Product Identification – M: Melitta

		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
Produto Acabado: COADOR MELITTA 102		Código EPC-CQ003	Rev. 11	Data 23/08/2022
				Página 11 / 11

Note: This page may be sent separately to the client only for sales information, and as uncontrolled copy.

3. INFORMACIÓN COMERCIAL

Descripción	Filtro de Papel para Café en Polvo – Tamaño 102.
Composición	Fibra 100% Celulósica
Modo de Preparo	Doblar el Filtro de papel en las áreas indicadas en el embalaje y ponerlo en el soporte para colador 102; Para preparar 12 tazas de café (50 ml), poner 2,5 cucharas de sopa llenas de polvo (50g); Agregar 600 ml de agua, lenta y continuamente. Evitar endulzar el agua y revolver con la cuchara para que el colador no se rompa.
Características sensoriales	<u>Aspecto:</u> Filtro de papel crepado, doble costura en el fondo y en una de las laterales, de formato característico en el producto; <u>Color:</u> Blanqueado; Blanca, ligeramente amarillento; <u>Textura:</u> Porosa, ligeramente áspera, característica de papel filtrante.

Diferencial del producto	Cierre por prensado mecánico (sin costura o adhesivo). Doble prensado.
Productos Exportación	Validez indeterminada conforme legislación.
Codificación del lote	Tamaño / Maquina / Identificación del Producto* / Hora de Fabricación Fabricación dd/mm/aa.
Descripción de la fecha fecha de fabricación	Embalaje primario (estuche): dd/mm/aa; Embalaje secundario (cajas de embarque): dd/mm/aa.
Presentación del producto	Cajas conteniendo 48 estuches con 30 unidades cada; Cajas conteniendo 08 paquetes de 06 estuches con 30 unidades cada.
Modo de conservación	Conservar en lugar seco y fresco, lejos de productos químicos.
Registro	Producto exento de registro conforme Resolución n° 23, de 15 de marzo de 2000 - ANVISA.
Fabricado por	Celupa Industrial Celulose e Papel Guaíba LTDA. Avenida Ismael Chaves Barcelos – 150 – Parque 35 / Guaíba - RS.

*Identificación del Producto - M: Melitta