

Café solúvel descafeinado aglomerado

Agglomerated decaffeinated instant coffee



CÓDIGO PRODUTO PRODUCT CODE	5532007
PRODUTO PRODUCT	DELTA SOL. DECAF BUSINESS SOLUTION 500g
MARCA BRAND	Delta Cafés
PESO LÍQUIDO NET WEIGHT	0,500 Kg
VALIDADE EXPIRY	36 Meses 36 Months
OPERADOR ECONÓMICO ECONOMIC OPERATOR	Novadelta, comércio e industria de cafés, Lda.
INGREDIENTES INGREDIENTS	Café solúvel descafeinado Decaffeinated instant coffee

CONTROLO DE MATÉRIA PRIMA | RAW MATERIAL CONTROL

Características Físicas
Physical characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Perda de Massa por Secagem Mass Loss from Drying	Max.5%
Densidade Density	230 +/- 20 g/l

Características Organoléticas
Organoleptic Characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Análise Sensorial Sensorial Analysis	Cor, sabor e cheiro característicos da origem Colour, taste and odour characteristic of the origin

Características Químicas
Chemical Characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Teor de Cafeína em Relação à Matéria Seca Content of caffeine regarding the dry matter	Max.0,3%

Validação de Documentos
Document Validation

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Verificação/ Aprovação do BA e Lote	Conforme
Verification/ Approval of the BA and Batch	Compliant



GRUPONABEIRO

Características Físicas
Physical characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Controlo de Peso (g) Weight Control	Decreto-Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro No. 199/2008 of 8 October Law Decree
Verificação da Rotulagem Verification of Labelling	Conforme Compliant
Determinação da Integridade do Fecho da Embalagem Determination of the Integrity of the Packaging Seal	Conforme Compliant

Características Microbiológicas
Microbiological Characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Pesquisa Salmonella; Cont.E.coli; Cont.Entereobactereacea; ContEstafilococoscoagulase positiva; Listeria Search Salmonella; C. E.coli; C.entereobactereacea; C.of Estafilococos positive coagulase; S.of Listeria	De acordo com o definido no plano de HACCP According to the defined in the HACCP plan
Cont.microorganismos a 30°C; Cont. bolors e leveduras;Pesquisa de Esporos de clostrídeos Count of microorganisms at 30 ° C, yeasts and molds; Search clostridial spores	De acordo com o definido no plano de HACCP According to the defined in the HACCP plan

Características Organoléticas
Organoleptic Characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Análise Sensorial Sensorial Analysis	Cor, cheiro e aspecto característicos Colour, taste and odour characteristic

Características Químicas
Chemical Characteristics

PARÂMETRO PARAMETER	CRITÉRIO TARGET
Teor de Caféina em Relação à Matéria Seca Content of caffeine regarding the dry matter	Max.0,3%
Ocratoxina Ochratoxin	Max.10 µg/ Kg
Melamina Melamine	Max.2,5 mg/ Kg
Acrilamida Acrylamide	Max.850 µg/ Kg

DECLARAÇÕES
DÉCLARATIONS

Metais Pesados	Para os devidos efeitos garantimos que o material de embalagem utilizado para o embalamento deste produto cumpre com a legislação em vigor no que diz respeito aos metais pesados.
Heavy Metals	To all intents and purposes we do hereby guarantee that the packaging materials in contact with the product comply with the legislation in force as regards heavy metals.
Alergêneos	Para os devidos efeitos declaramos que o produto não contém alergénios.
Allergens	To all intents and purposes we do hereby declare that the product does not contain allergens.
OGM	Para os devidos efeitos declaramos que o produto não contém organismos geneticamente modificados(OGM).
OGM	To all intents and purposes we do hereby declare that the product does not contain genetically modified organisms (GMO).
Compatibilidade Alimentar	Para os devidos efeitos garantimos que todo o material de embalagem utilizado para o embalamento deste produto e em contacto directo com o mesmo cumpre com todos os requisitos de compatibilidade alimentar.
Food Compatibility	To all intents and purposes we do hereby guarantee that all the packaging material used to pack this product and in direct contact with it complies with all the food compatibility requirements.
Produtos Irradiados	Para os devidos efeitos declaramos que o produto não é irradiado.
Irradiated Products	To all intents and purposes we do hereby declare that the product is not irradiated.

INFORMAÇÃO | INFORMATION

Modo de utilização	Depois de alimentar a máquina remover periodicamente os produtos, de modo a evitar que estes fiquem aglomerados. Utilizar quantidades de produtos a consumir em períodos não muito prolongados. Se não utilizar a totalidade do produto deve guardar a embalagem num recipiente hermético. Colocar 2g de produto em 100 ml de água ou leite.
Usage	After feeding the machine remove the products from time to time to keep them from sticking together. Use quantities of the product to be consumed over not very long periods. If you do not use all of the product keep the package in an air-tight container. Place 2g of the product in 100 ml of water or milk.
Condições de armazenamento	Conservar em local seco e fresco.
Storage conditions	Keep in a cool and dry place.

TABELA NUTRICIONAL | NUTRITIONAL TABLE

Informação Nutricional	Por / By 100g / 3.53 oz (valores médios/average)	
Nutrition Declaration	Energia Energy	1250 kJ/ 297 kcal
	Lípidos Fat	<0,5 g
	dos quais saturados of which saturates	0,1 g
	Hidratos de carbono Carbohydrate	49 g
	dos quais açúcares of which sugars	3,0 g
	Fibra Fibre	22 g
	Proteínas Protein	15 g
	Sal Salt	0,16 g

