

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,4	0,1
Aroma da bebida	6,4	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,3	0,2
Acidez da bebida	5,2	0,4
Amargor da bebida	5,6	0,3
Corpo da bebida	5,2	0,2
Adstringência da bebida	5,6	0,4
Sabor da bebida	5,4	0,5
Sabor residual da bebida	5,3	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,2	0,2

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante **PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI**
Fabricante **PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI**
Produto **CAFE EM PO TORRADO E MOIDO**
Lote **07**
Obs: **CAFÉ CEREJA SUPERIOR**
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

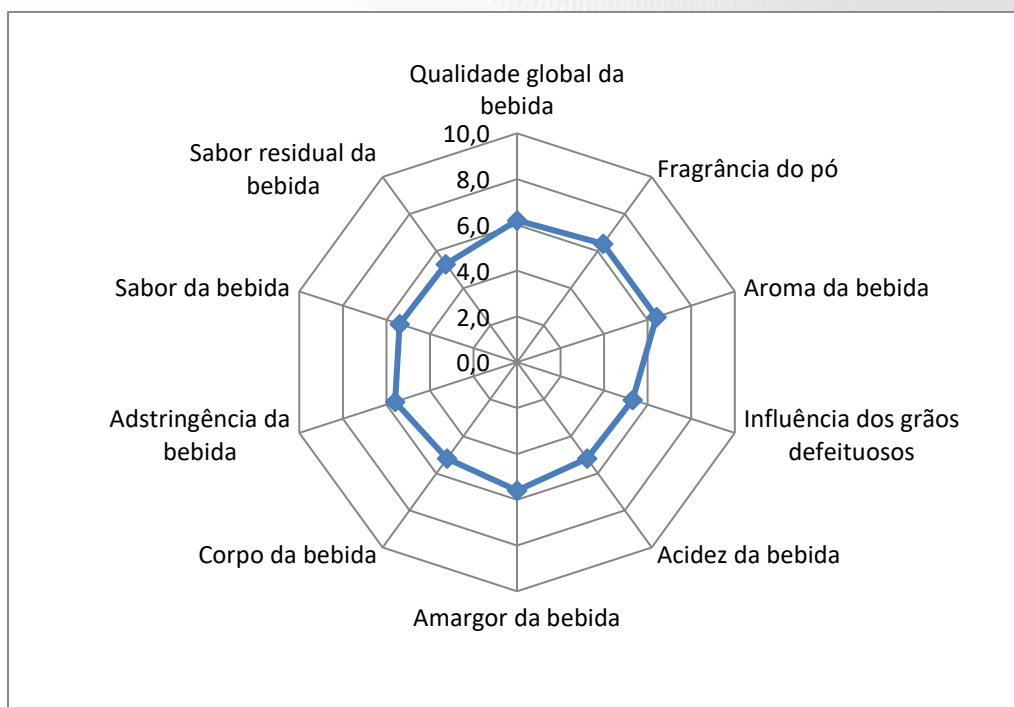


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 15 de fevereiro de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

E



Nº 908545-FQ

Data e Hora de Entrada

03/02/2023

13:45

Cliente PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI-PELINCER LONDRINA 008411 02

Contato MARCIA REGINA FERNANDES CHOUCI **Setor** QUALIDADE

Endereço AV. RIO DE JANEIRO, Nº 221 - SALA 103 - CENTRO
CEP: 86010-918 - LONDRINA - PR

Amostra CAFE EM PO TORRADO E MOIDO **Lote** 07

Dt.Fabricação 01/02/2023 **Dt. Validade** 01/08/2024

Obs CAFE CEREJA SUPERIOR**CARACTERÍSTICAS DE FISICO-QUIMICO****RESULTADO****LEGISLAÇÃO**

RESIDUO MINERAL FIXO (CINZAS)	6,55 g/100g	-----	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008			
UMIDADE E VOLATEIS	3,81 g/100g	-----	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008			

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.

As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.

Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

São Paulo, 15 de Fevereiro de 2023

Data da realização/final da análise 15 / 02 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

Cirana Moreli Soares Monteiro
CRQ 04356879

CERELAB

CIRANA MORELI SOARES MONTEIRO:1198987987
2023.02.15 16:18:13
Signer:
CN=CIRANA MORELI SOARES MONTEIRO:1198987987
C=BR
O=ICP-Brasil
2.5.4.11=000001010775056
Public key:
RSA/2048 bits

E



Nº 908545-MPS

Data e Hora de Entrada

03/02/2023

13:45

Cliente PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI-PELINCER LONDRINA 008411 02

Contato MARCIA REGINA FERNANDES CHOUCI **Setor** QUALIDADE

Endereço AV. RIO DE JANEIRO, Nº 221 - SALA 103 - CENTRO
CEP: 86010-918 - LONDRINA - PR

Amostra CAFE EM PO TORRADO E MOIDO **Lote** 07

Dt.Fabricação 01/02/2023

Dt. Validade

01/08/2024

Obs CAFE CEREJA SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

AUSÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS INDICATIVAS DE RISCOS A SAÚDE HUMANA E/OU FALHAS DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo**Nota**

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.

As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.

Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

RESOLUCAO – RDC Nº 623, DE 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 09 de Fevereiro de 2023

Data da realização/final da análise 09 / 02 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

CRBM 1319

CERELAB

MITIE KAWANO:00153505842

Signer: 2023.02.09 21:06:27
CN=MITIE KAWANO.00153505842
C=BR
O=CIP-Brasil
2.5.4.11=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB
Public key:
RSA/2048 bits

Nº 855054 FQ

Data de Entrada: 29/04/2022

Solicitante	HARMONIA SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI	010432 loja 01
Fabricante	PELINER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI	
Produto	CAFE TORRADO E MOIDO EMBALADO A VACUO - TIPO SUPERIOR - PACOTE 500 GRAMAS – MARCA CEREJA	
Lote	12	

Obs: **FABRICAÇÃO:** 14/03/2022 **VALIDADE:** 14/09/2023

"ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (855054) MOTIVO: INCLUSAO DA MARCA"

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

Nº 855054 FQ

Data de Entrada: 29/04/2022

Solicitante HARMONIA SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE TORRADO E MOIDO EMBALADO A VACUO - TIPO SUPERIOR - PACOTE 500 GRAMAS – MARCA CEREJA
Lote 12

010432 loja 01

Obs: **FABRICAÇÃO:** 14/03/2022 **VALIDADE:** 14/09/2023

"ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (855054) MOTIVO: INCLUSAO DA MARCA"

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,7	0,2
Aroma da bebida	6,7	0,2
Influência dos grãos defeituosos	4,2	0,2
Acidez da bebida	5,3	0,2
Amargor da bebida	4,8	0,2
Corpo da bebida	4,9	0,2
Adstringência da bebida	5,2	0,4
Sabor da bebida	5,9	0,4
Sabor residual da bebida	6,2	0,3
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,5	0,2

Nº 855054 FQ

Data de Entrada: 29/04/2022

Solicitante
Fabricante
Produto

HARMONIA SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI
PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
CAFE TORRADO E MOIDO EMBALADO A VACUO - TIPO SUPERIOR - PACOTE 500
GRAMAS – MARCA CEREJA

010432 loja 01

Lote

12

Obs:

FABRICAÇÃO: 14/03/2022 VALIDADE: 14/09/2023

"ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (855054) MOTIVO: INCLUSAO DA MARCA"

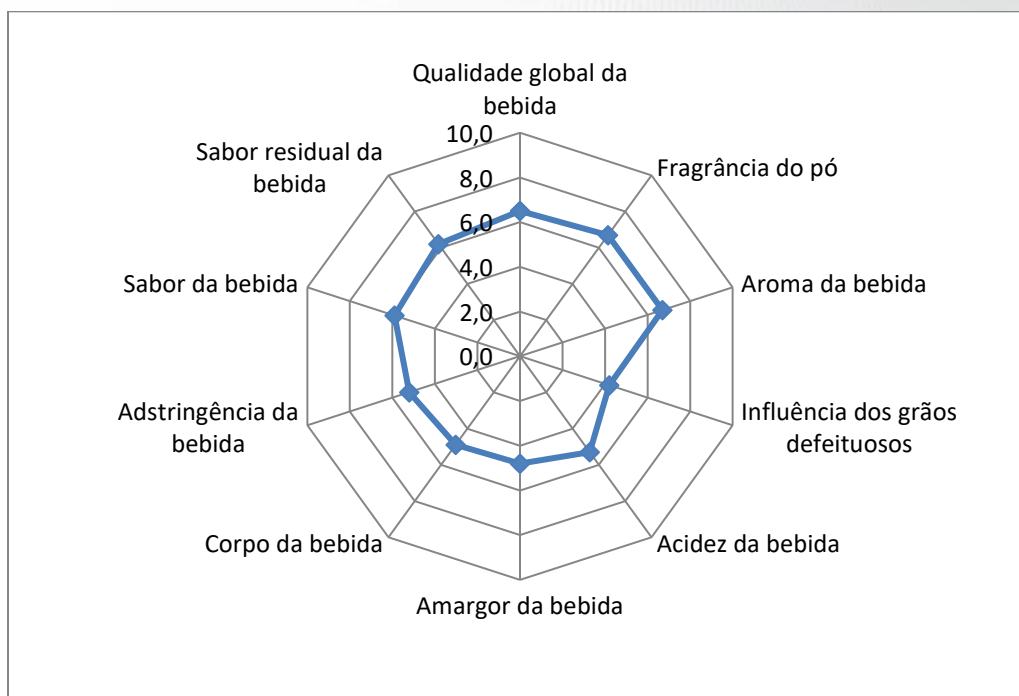


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

Nº 855054 FQ

Data de Entrada: 29/04/2022

Solicitante HARMONIA SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE TORRADO E MOIDO EMBALADO A VACUO - TIPO SUPERIOR - PACOTE 500 GRAMAS – MARCA CEREJA
Lote 12

010432 loja 01

Obs: **FABRICAÇÃO:** 14/03/2022 **VALIDADE:** 14/09/2023

"ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (855054) MOTIVO: INCLUSAO DA MARCA"

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

Nº 855054 FQ

Data de Entrada: 29/04/2022

Solicitante	HARMONIA SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI	010432 loja 01
Fabricante	PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI	
Produto	CAFE TORRADO E MOIDO EMBALADO A VACUO - TIPO SUPERIOR - PACOTE 500	
	GRAMAS – MARCA CEREJA	
Lote	12	

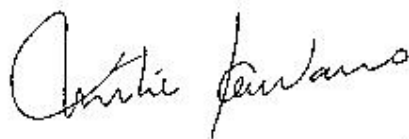
Obs: **FABRICAÇÃO:** 14/03/2022 **VALIDADE:** 14/09/2023

"ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO Nº (855054) MOTIVO: INCLUSAO DA MARCA"

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 02 de maio de 2022.



MITIE KAWANO
CRBM 01319



CAFÉ CEREJA



Apaixonados por Café

CATÁLOGO 22/23



CAFÉ CEREJA

Cafés de qualidade superior feitos no Brasil.
A tecnologia no preparo do blend e no
processo da torra, garantem todos
os atributos de sabor e aroma intactos.



CAFÉ CEREJA *Tradicional* 500g



0 618231 596256



CAFÉ CEREJA *superior* 500g



7 189772 1005024





CAFÉ
CEREJA
Almofada
Extra Forte
250g



CAFÉ
CEREJA
Almofada
Extra Forte
500g



CAFÉ
CEREJA
Vácuo
Extra Forte
500g



CAFÉ
CEREJA



☎ 43 99959-0932

📷 @cafecerejaoficial

✉ wagneraugusto10@outlook.com

*Acesse para
maiores
informações*





PELINCER

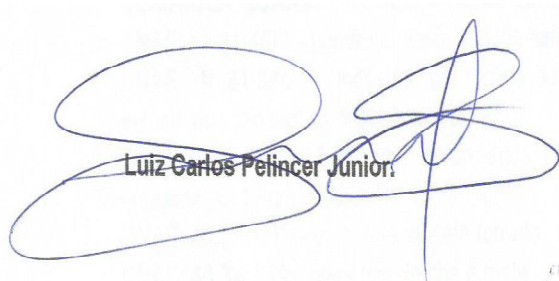
PELINCER – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – EIRELI – EPP

Ficha Técnica – Café Cereja - SUPERIOR



Nome do Produto:	Café Cereja - SUPERIOR
Embalagem:	500 gramas
Tipo de envase:	Alto Vácuo Automatizado.
Validade:	540 dias após a data de fabricação.
Tipo de embalagem interna:	Embalagem Aluminizada (Double wall) paredes dupla
Tipo de embalagem externa:	Caixa de papelão.
Peso da embalagem:	12,5 gramas vazia.
Tipo de reembalagem:	Caixa de papelão contendo 20 unidades (10 quilos)
Peso da reembalagem:	360 gramas vazia.
Descrição do Produto:	Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade embalado a vácuo.
Composição:	100% Café Arábica .
Aspecto:	Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro;
Condições de Armazenamento:	Local seco e árido longe da presença de sol e produtos químicos.
Empilhamento máximo:	8 Caixas.
Responsável Técnico:	Luiz Carlos Pelincer
Responsável Produção	Luiz Carlos Pelincer

NÃO CONTÉM GLÚTEN


Luiz Carlos Pelincer Junior.

(End. p/Correspondência)

MATRIZ - CNPJ: 20.798.548/0001-36 - INSC.: 90.677.289-28 => Av. Rio de Janeiro nº 221 10º Andar - Centro - Londrina-PR-CEP 86.010-918

FILIAL - CNPJ: 20.798.548/0002-17 - INSC.: 90.692.378-59 => Rua: Maranhão nº 1.717- Industrial - Lupionópolis - PR - CEP 86.635-000

Tel.: (043)-3324-6484

