



PELINCER

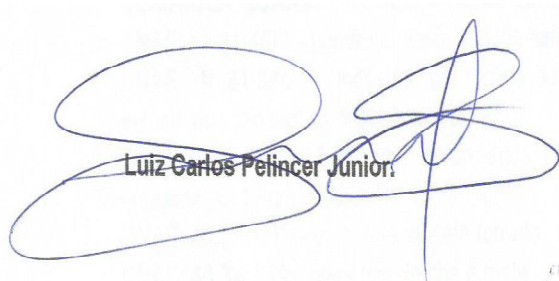
PELINCER – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – EIRELI – EPP

## 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

