

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Codificação FT.PD.
	CAFÉ COM LEITE TRADICIONAL AMÉRICA 20 G	Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

1. INFORMAÇÕES DO PRODUTO

DENOMINAÇÃO LEGAL: Mistura para Preparo de Café com Leite

PESO LÍQUIDO: Cada sachê contém 20 g de produto.

VALIDADE: 365 dias, quando respeitadas as condições de armazenagem.

2. ESPECIFICAÇÃO

INGREDIENTES

Açúcar, composto lácteo com gordura vegetal sabor leite (soro de leite, gordura vegetal, xarope de glucose, leitelho, leite desnatado, regulador de acidez bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e aromatizante), maltodextrina, soro de leite em pó, café em pó solúvel, sal, antiumectantes dióxido de silício (INS 551) e fosfato tricálcico (INS 341iii), espessante carboximetilcelulose sódica (INS 466) e emulsificante lecitina de soja (INS 322).

CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E SOJA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 sachê)			
	100 ml**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	84	84	4
Carboidratos (g)	16	16	5
Açúcares totais (g)	15	15	
Açúcares adicionados (g)	12	12	23
Proteínas (g)	1	1	2
Gorduras totais (g)	1.4	1.4	2
Gorduras saturadas (g)	0.7	0.7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	72	72	4
Cálcio (mg)	72	72	7

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

 <p>INTERCOFFEE DESDE 1962</p>	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAFÉ COM LEITE TRADICIONAL AMÉRICA 20 G	Codificação FT.PD.
		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

** No alimento pronto para o consumo

DIMENSIONAL

Caixas de embarque: C: 400mm x L: 316mm x A: 144mm.

Caixa display: C: 102 mm x L: 63 mm x A: 137 mm.

APRESENTAÇÃO

Código de vendas	Pacotes por caixa X Massa por pacote (g)	Massa por caixa (kg)	Massa por Pallet (kg)	EAN/UCC-13	EAN/UCC-14
PA31030019 (Caixa c/180 unid.)	18 X 200	3,6	226,8	78962574 0186 7 (embalagem) 78962574 0199 7 (caixa display)	1 789625740199 4
PA31030004 (Display c/10 unid.)	10 X 20	0,2	-	78962574 0186 7 (embalagem) 78962574 0199 7 (caixa display)	-

PALETIZAÇÃO

Caixas por pallet: 63

Lastro: 9

Altura: 7

EMBALAGEM

Embalagem primária: filme BOPP MATE + alumínio + PE.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado 100% reciclável, inerte e biodegradável.

3. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Transportar o produto em ambiente seco e fresco, à temperatura menor do que 30°C e umidade relativa do ar menor do que 70%, livre de odores fortes e avarias que possam

*Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.*

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Codificação FT.PD.
	CAFÉ COM LEITE TRADICIONAL AMÉRICA 20 G	Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

contaminar o produto. O produto pode se compactar durante o manuseio e transporte. Contudo seu peso líquido corresponde ao indicado.

Armazenar em local seco, fresco e ventilado, junto a produtos alimentícios industrializados. Após aberta a embalagem, não utilizando todo o seu conteúdo, mantê-la bem fechada e consumir no prazo máximo de 20 dias.

4. REGISTRO

Produto dispensado de registro, conforme RDC Anvisa nº 273 de 22/09/2005.

5. DESCRIÇÃO DO USO PRETENDIDO

Aqueça 100ml de água. Em uma xícara grande ou caneca, adicione 1 sachê (20g) de **Café com Leite América** e acrescente uma parte da água quente. Mexa bem até dissolver o pó. Complete com o restante da água, misturando até obter uma espuma.

Caso queira maior consistência ou espuma, utilize um mixer.

Outras sugestões de preparo:

Para maior cremosidade, experimente trocar a água por leite.

Prepare também gelado: adicione 80ml de água ou leite gelado no liquidificador, acrescente 4 pedras de gelo e 1 sachê de **Café com Leite América**.

Bata bem e sirva, fica uma delícia!

Conforme sua preferência, varie a dosagem e deguste o melhor **Café com Leite América**.

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência: pó homogêneo, livre de grumos e partículas estranhas
Cor: marrom claro, uniforme. A cor pode sofrer leve variação devido aos ingredientes naturais
Sabor: adocicado, com notas marcantes de café e leite
Aroma: característico de café com leite

7. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

<i>Microrganismo</i>	<i>Limite</i>	<i>Legislação aplicável</i>
Salmonella spp.	Ausência/25g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022

*Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.*

 DESDE 1962	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAFÉ COM LEITE TRADICIONAL AMÉRICA 20 G		Codificação FT.PD.
	Elaborado por: Daniella Vaz		Data de emissão 18/11/2024
	Aprovado por: Lívia Pedroni		Data da revisão 18/02/2025
			Versão 02

Enterotoxinas Estafilocócicas (ng/g)	Ausência/25g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022
Enterobacteriaceae/g	10 ² UFC/g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ² UFC/g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022

8. PADRÕES DE SEGURANÇA E CONTAMINANTES

Contaminante	Limite máximo tolerado	Legislação aplicável
Arsênio	0,20 mg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Cádmio	0,20 mg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Chumbo	0,20 mg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Ocratoxina A	10 mcg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Aflatoxina M1	5 mcg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC nº 623/2022
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	RDC nº 623/2022

9. LEGISLAÇÕES

RDC nº 724/2022 – Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação;

Ato relacionado: IN 161/2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;

RDC nº 722/2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos;

Ato relacionado: IN nº 160/2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos;

RDC nº 623/2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos;

RDC nº 727/2020 – Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;

RDC nº 429/2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E

INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

 <small>DESDE 1962</small>	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAFÉ COM LEITE TRADICIONAL AMÉRICA 20 G	Codificação FT.PD.
		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

Ato relacionado: IN nº 75/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

10. REVISÕES

Este documento deverá ser revisado a cada 2 anos, ou em período menor, caso haja alterações relevantes.

11. CONTROLE VERSÃO

Versão	Data	Alteração Realizada	Autor	Aprovador
00	18/11/2024	Emissão inicial	Daniella Vaz	Lívia Pedroni
01	12/12/2024	Inclusão dos parâmetros: 6. Características Sensoriais, 7. Parâmetros Microbiológicos, 8. Padrões de Segurança e Contaminantes e 9. Legislações	Daniella Vaz	Lívia Pedroni
02	18/02/2025	Inclusão das medidas dimensionais e do código PA da caixa display	Daniella Vaz	Lívia Pedroni