

ANEXO V

ESPECIFICAÇÃO DO CAFÉ

1. CAFÉ TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM ALTO VÁCUO ("tijolinho"/puro vácuo).

2. MARCAS DE REFERÊNCIA: Melitta, Damasco, 3 Corações.

3. EMBALAGEM/APRESENTAÇÃO

a) O produto deverá ser embalado a vácuo, puro, em envoltório apropriado a produto alimentício e que confira ao produto a proteção necessária, contido ou não em caixa de papelão hermética, onde deverá constar a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, a impressão de denominação de venda e marca, identificação da origem, conteúdo líquido, e identificação do lote; bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

b) Peso líquido: 500 (quinhentas) g.

c) Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses.

4. APRESENTAR:

a) Registro do produto efetuado pelo Ministério da Saúde (comprovado por publicação no Diário Oficial da União);

b) Laudo de classificação de café;

c) Laudo de Avaliação da qualidade do café.

5. REQUISITOS ESPECÍFICOS /DESCRIÇÃO/MATÉRIA PRIMA (Conforme Portaria Ministério da Saúde nº 377 - 26/04/99):

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

a) aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso

b) cor: castanho-claro ou castanho escuro

c) odor: característico

d) sabor: característico

e) bebida primária com teor mínimo de 90% de café arábica

f) classificação por bebida: livre de bebida rio ou rio zona;

g) blend: máximo 15% de grãos pretos, verdes, ardidos, mofados e chuvados.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme critérios estabelecidos na Resolução RDC nr. 12 de 02/01/2001 (grupo 12 item a) ANVISA – MS;

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas.