

## Confidencial / Confidential

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização/  
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

### Especificação Técnica do Produto Product Technical Specification



Imagem meramente ilustrativa / Illustrative picture

#### 1 PRODUTO / PRODUCT

NESCAFÉ DOLCE GUSTO ESPRESSO. Símbolo do Produto (NESTEC): DKR145 /  
NESCAFÉ DOLCE GUSTO ESPRESSO. Product Symbol (NESTEC): DKR145

CÓDIGO/CODE	DESCRIÇÃO SAP / SAP DESCRIPTION	MERCADO/MARKET
12596700	NESC DLC GST Lungo 10Caps 6X70g XR	XR
12449855	NESCAFE DLGCGST Lungo 16Caps 3x112g N1 MX	MX
12487883	NESC DLC GST Lungo 16Caps 3x112g N1 QB	QB
12551448	NDG LUNGO 10Caps 6x70g BR	BR
12580624	NESC DLC GST Lungo 16Caps 3x112g N2 QB	QB

#### 2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

(BR) Café Torrado Moído / Roast and ground coffee.

(MX)(XR) Café Tostado Y Molido, en Cápsulas.

(QB)-(AR)(UY)(PY) Café Tostado Y Molido, en Cápsulas. Libre de Gluten. Sin TAAC.

#### 3 LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCT PLANT

Fábrica NESCAFÉ Dolce Gusto, Montes Claros, Minas Gerais — Brasil / NESCAFÉ Dolce Gusto factory, Montes Claros, Minas Gerais — Brazil

#### 4 ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS E SENSORIAIS / SENSORY AND PHYSICAL SPECIFICATIONS

Baseada na MI-12.565 e MI-20.001 / Based on MI-12.565 and MI-20.001

##### 4.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS

- Aparência: Liso com Crema

Document ID: 1238.QM.SPEC.000044

Version: 4.0

##### 4.1 PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES

- Appearance: Smooth with crema

Printed On: Thu Aug 15 11:28:09 UTC 2024

Printed By: Veloso, Marisol, br

- Peso Líquido: De acordo com a legislação local
- Sabor e Aroma: Característicos de café

#### 4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Norma de liberação para oxigênio:  $\leq 1.5\%$
- Norma de liberação para umidade: 2,0 à 3,4%

#### 4.3 NORMAS MICROBIOLÓGICAS

Não aplicável

#### 4.4 PERÍODO DE VALIDADE

15 meses

- *Net Weight: according to local legislation*
- *Flavor and Aroma: Typical of coffee*

#### 4.2 CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES

- *Standard release for oxygen:  $\leq 1.5\%$*
- *Standard release for moisture: 2,0 à 3,4%*

#### 4.3 MICROBIOLOGICAL NORMS

*Not applicable*

#### 4.4 SHELF LIFE

*15 months*

### 5 ENVASE E EMBALAGEM / PACKAGING AND FILLING

Displays e caixa tipo wraparound / *Cartons and wraparound case*

### 6 ROTULAGEM / LABELLING

#### 6.1 MODO DE PREPARO / PREPARING MODE

Preparar a bebida apenas em máquinas Nescafé Dolce Gusto e de acordo com as instruções na embalagem do produto. Retirar a cápsula da máquina após preparo. / *Prepare beverages only in Nescafé Dolce Gusto machines and according to instructions displayed on packaging label. Remove capsule after preparation.*

#### 6.2 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Café torrado e moído. Não contém glúten. / *Roast and Ground Coffee. Does not contain gluten.*

#### 6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITIONAL FACTS

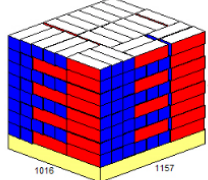
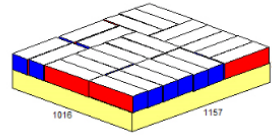
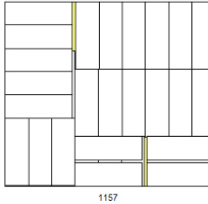
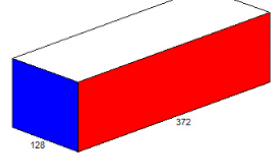
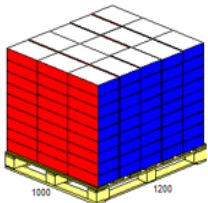
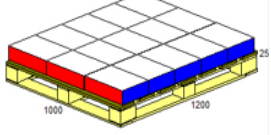
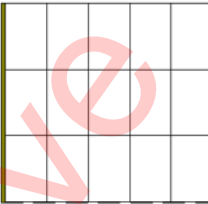
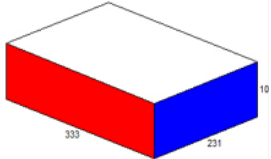
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, carboidratos, sódio e fibra alimentar. / *Does not contain significant amount of proteins, total fat, saturated fat, trans fatty acid, carbohydrates, sodium and fibers.*

#### 6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

Peso líquido por embalagem / *Net content per package*

<i>Display por Caixa / Display per case</i>	16 Cápsulas /	10 Cápsulas /
	16 Capsules	10 Capsules
	1x3	2x3
<i>Cápsula / Capsule</i>	6 g	6 g
<i>Display / Carton</i>	96 g	60 g
<i>Caixa de expedição / Shipping case</i>	288 g	360 g

## 7 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO / PALLETIZATION

16 Cápsulas / 16 Capsules				10 Cápsulas E2E / 10 Capsules 2x3			
Load Ref. 1 I (Edited) Cube Used 63,7 % Area Used 97,2 % Pallet type PALLET D				sexta-feira, 28 de junho de 2024 Product Name Product Code Datafile Name Load Ref. 1 C Cube Used 95,6 % Area Used 96,2 % Pallet type UKSTD			
Case / Layer 24 Layer / Load 8 Case / Load 192				Case / Layer 15 Layer / Load 9 Case / Load 135			
Case (OD) Length Width Height Net Gross 372,0 128,0 127,0 mm 0,5640 0,9350 Kg Product 1157,0 1016,0 1016,0 mm 108,2880 179,5200 Kg Load 1157,0 1016,0 1166,0 mm 179,5200 206,5200 Kg				Case (OD) Length Width Height Net Gross 333,0 231,0 105,0 mm 1,0000 1,2000 Kg Product 1155,0 959,0 945,0 mm 135,0000 162,0000 Kg Load 1200,0 1000,0 1095,0 mm 162,0000 187,0000 Kg			
   				   			

## 8 CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E DISTRIBUIÇÃO / STORAGING AND SHIPPING CONDITIONS

Manter a temperatura ambiente e estocar em local seco e fresco. Evitar exposição do produto ao sol. As caixas do produto no pallet deverão estar envolvidas com filme plástico (stretch film). / *Ambient temperature and storage in a fresh and dry place. Avoid exposure the product to sunlight. Cardoboard cases in the pallet should be wrapped with plastic film (stretch film).*

## 9 CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERISTICS

Mercado Market	Embalagem Secundária: Display Secondary Package: Carton	Embalagem Terciária: Caixa de expedição Third Package: Cardboard Case
BR - XR QB	L 93438234A 09:43 VAL: 01/12/2020 FAB: 09/09/2019	L 93438234A 09:43 FAB: 09/09/2019 VAL: 01/12/2020
MX	L 93438234A 09:43 CAD: 01/12/2020 FAB: 09/09/2019	Lote: 93438234A 09:43 Fecha de fabricación: 09/09/2019 Fecha de caducidad: 01/12/2020

### Legenda/ Legend

L / Lote	Lote / Batch
VAL / CAD / Fecha de caducidad	Data de validade / Expire date
09:43	Horário do Envase / Filling Time

<b>9 343 8234 A</b>	<b>9</b> – Último Dígito do Ano de Fabricação / <i>Last Digit of the Manufacturing Year.</i>
	<b>343</b> – Dia de fabricação Calendário Juliano / <i>Manufacturing Date Julian Calendar.</i>
	<b>8234</b> – Código da Planta SAP_GLOBE / <i>SAP_GLOBE Plant Code</i>
	<b>A</b> – Máquina Encapsuladora e Empacotadora / <i>Packaging Machine</i>
<b>FAB / Fecha de fabricación</b>	Data de fabricação / <i>Manufacturing date</i>

**10 MERCADO / MARKET****10.1 BR:** Brasil / *Brazil***10.2 MX:** México / *Mexico***10.3 XR:** Argentina, Chile, Colombia, Equador e Peru / *Argentina, Chile, Colombia, Ecuador and Peru***10.4 QB:** Argentina, Paraguai, Uruguai / *Argentina, Paraguay and Uruguay***11 REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT**Não aplicável / *Not applicable*