

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



DENOMINACIÓN DE VENTA	Café de Tueste Natural en Grano Classic Panamá			Fecha: 12/12/17 Revisión: 1
DESCRIPCIÓN	"Café de tueste natural" es el obtenido al someter el café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características.			
COMPOSICIÓN	MATERIAS PRIMAS / INGREDIENTES Café Verde Robusta			
FABRICACIÓN	PROCESO GENERAL		PARAMETROS	
	Tueste Natural del Café Verde Robusta		180-215 °C	10-30 min
ENVASADO	TIPO DE ENVASE	PROCESO	FORMATO	EMBALAJE / PALET
	Bobina de Poliéster – Aluminio – Polietileno Válvula de desgasificación unidireccional	Llenado de bolsas con máquina envasadora	Peso Neto: 1.000 g	Caja: 10 paquetes Palet: 36 cajas
ETIQUETADO / MARCADO	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		LOTE	
	18 meses desde la fecha de fabricación (MM / AAAA)		Fecha de fabricación: DDMMAA	
ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco			
TRANSPORTE	Vehículo de la empresa Buenas condiciones higiénico-sanitarias			
POBLACIÓN DE DESTINO	Población general			
USO ESPERADO	<p>Uso esperado: Bebida en infusión</p> <p>Se recomiendan los siguientes usos en casos especiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Embarazo: En la actualidad se recomienda un consumo total de cafeína durante el embarazo de entre 200 y 300 mg al día, incluido no solo el café sino todos los alimentos con cafeína. La mayoría de las investigaciones se centran en los efectos de la cafeína durante el embarazo, no en el consumo de café en particular. ✓ Tercera edad: A partir de los 65 años puede aumentar la sensibilidad a la cafeína, por lo que si este fuera el caso, puede sustituir el café normal por el descafeinado. Más allá de este consejo, y salvo en los casos en los que la cafeína esté contraindicada por prescripción médica, se puede seguir consumiendo café. ✓ Niños: No se recomienda por el simple hecho de que no existen estudios. ✓ Hipertensos, sensibilidad a la cafeína, etc.: Consultar con su médico. 			

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN	Una vez abierto el paquete, conservar en frigorífico hasta su utilización.
PREPARACIÓN	Moler el café dependiendo del tipo de cafetera. Utilizar una cuchara sopera por cada taza de café, usar agua mineral, no dejar hervir, servir recién hecho
ALÉRGENOS Y OMG	Ausencia de alérgenos y OMG en materias primas y en nuestras instalaciones. No existe riesgo de contaminación cruzada en ningún punto del proceso de producción
LEGISLACIÓN APLICABLE	Real Decreto 1676/2012 "Norma de calidad para el café" Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

ANÁLISIS		
PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		
PARÁMETROS	VALOR	TOLERANCIA
Humedad (%)	Máx 5	Máx 5
Peso Neto (G.)	1.000	Mín 990
Sólidos Solubles (%)	20 - 35	20 - 35
Ocratoxina A (ppb)	Máx 5	Máx 5
Cenizas (%)	Máx 6	Máx 6
Cafeína/ss (%)	Mín 0,7	Mín 0,7
Etiquetado	Correcto	Correcto