

FICHA TECNICA DEL CAFE

Nombre del Proveedor

ASOCIACIÓN CENTRAL PIURANA DE CAFETALEROS

Denominación del Producto

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO

1. Descripción del producto

Producto obtenido de la torrefacción del café oro organico y su posterior molienda. El color tiene un grado medio que le permite asegurar una buena acidez fina al paladar denotando un gusto atrayente y perdurable. Posee un aroma intenso a café acentuandose en la preparación, amargor suave y delicado. Se trata de un café de tipo orgánico, es decir, uno en cuyo cultivo no han intervenido abonos de ningún tipo, ni fungicidas ni insecticidas.

2. Ingredientes

Café verde exportable

3. Especificaciones Técnicas

3.1 Características Físico - Químicas

Café molido proveniente de granos de café lavado de cosecha nueva. sumamente bien desarrollado, beneficiado y procesado. Café mantenido en buena forma homogéneo producido en zona de estrictamente altura. Bueno y excelente calidad en taza

humedad	3%
cenizas	5%
impurezas	3%
Materia Extraña	0.10%
cafeina	0.80%

Tamaño: entre 500 y 700 um

ENERGÍA CALÓRICA TOTAL

3.2 Características Microbiológicas

	m
recuento de aerobios mesofilos	500
ufc hongos y levaduras	30
NMP Coliformes Fecales	0

3.3 Características Sensoriales

Sabor: ligeramente ácido, amargor al final.
Olor: Característico a café
Color: Marrón oscuro
Textura: Granulado fina.

Café con acidez marcada.
Aroma intenso y bueno típico. Libre de sabores indeseables.

4. Embalajes

4.1 Envase primario

Bolsa Trilaminada aluminizada

4.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado

5. Interpretación del sistema de identificación de los Lotes

xx/yy/z/número de bunque

día/mes/año/número de bunque (1-3)

6. Temperaturas de transporte y almacenamiento

Temperatura ambiente 25 °C, almacenar en un lugar fresco y seco a una humedad relativa de 65%

7. Tiempo de vida útil del producto

1 año