

	<b>FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO APU GOURMET</b>			Código	BPM-05-ICC																
				Versión	5																
				Sede	INDUSTRIA																
				Página	01 de 01																
<b>Nombre de la Empresa:</b> Cooperativa De Servicios Múltiples Cenfrocafe - Perú				<b>RUC</b> : 20438297775																	
<b>Dirección 1</b> : Calle Rio Chunchuca S/N Sector el huito Jaén				<b>Dirección 2</b> : Av. Pakamuros N°2222 Jaén																	
<b>Ciudad</b> : Jaén - Cajamarca				<b>Teléfono</b> : 076 432976																	
<b>Web site</b> : www.cenfrocafe.com.pe				<b>E-mail</b> : industria@cenfrocafe.com.pe																	
<p><b>I. DESCRIPCION GENERAL</b></p> <p>Nuestro café APU GOURMET esta hecho con café con certificación Organica y Comercio Justos de nuestros asociados de los Microclimas mas especiales de Jaén y San Ignacio con expertis buenas practicas en el procesamiento y en el cuidado del medio ambiente y esto inicia con una selección y lavado de cerezas, fermentaciones a temperaturas inferiores del 15 °C lo que hace que sus notas refinadas y unicas para el secado lento (mas de 25 días) y fino debajo de sombra para el almacenado en fincas y en los almacenes de Cenfrocafe se utiliza un bolsas de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café; las variedades mas cultivadas en estos zonas son Caturra,Typica y Bourbon.</p>																					
<p><b>II. PRODUCTO</b></p> <p>Café tostado y molido APU GOURMET</p>																					
<p><b>III. INGREDIENTES</b></p> <p>100 % café arabica - Organico</p>																					
<p><b>IV. EVALUACION SENSORIAL</b></p> <p><b>Notas:</b> Florales,miel,Durazno en Base a Caramelo,Vainilla,Almendras con toques a manjar blanco con un fondo a jarabe de maple acidez brillante y cuerpo cremoso</p> <p><b>Color</b> Marron Claro</p>																					
<p><b>V. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">ENSAYOS</th> <th style="width: 30%;">RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Impurezas</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td style="text-align: center;">1,6</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td style="text-align: center;">5,5</td> </tr> <tr> <td>Color (Escala Agtron)</td> <td style="text-align: center;">78</td> </tr> </tbody> </table>						ENSAYOS	RESULTADO	Impurezas	0,0	Humedad	1,6	Cenizas	5,5	Color (Escala Agtron)	78						
ENSAYOS	RESULTADO																				
Impurezas	0,0																				
Humedad	1,6																				
Cenizas	5,5																				
Color (Escala Agtron)	78																				
<p><b>VI. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límite por g.</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">102</td> </tr> </tbody> </table>						Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.		m	M	Mohos	3	3	5	1	10	102
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.																
					m	M															
Mohos	3	3	5	1	10	102															
<p><b>VIII. CONSIDERACIONES RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR</b></p> <p>Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de aromas que lo contaminen.</p>																					
<p><b>IX. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO</b></p> <p>Q0202210N FHCODE</p>																					
<p><b>X. TIEMPO DE VIDA UTIL</b></p> <p>8 meses y/o 240 días</p>																					
<p><b>XI. CONTENIDO NETO</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Ítem</th> <th style="width: 50%;">Declarado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso neto (g)</td> <td style="text-align: center;">250</td> </tr> </tbody> </table>						Ítem	Declarado	Peso neto (g)	250												
Ítem	Declarado																				
Peso neto (g)	250																				
<p><b>XI. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b></p> <p><b>Formato:</b> 1 caja (12 bolsas de 250 g)</p> <p><b>Paletizaje:</b> 90 cajas (18 base, 5 niveles)</p> <p><b>Temperatura y humedad:</b> Conservar en lugar fresco y seco.</p>																					