

	<b>FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO APU ESPRESSO</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																	
<b>I. DESCRIPCION GENERAL</b> Nuestro café APU ESPRESSO de variedades Caturra, Bourbon y Marcella proviene de los Microclimas mas especiales de Jaén y San Ignacio de nuestros asociados con Certificación Organica y Comercio Justo que garantizan las buenas practicas en el procesamiento y en el cuidado del medio ambiente y esto inicia con una selección y lavado de cerezas, fermentaciones prolongadas a bajas temperaturas y limitacion de oxigeno lo que hace que sus <b>notas frutales unicas</b> con un secado fino debajo de sombra y almacenado en fincas y en Cenfrocafe se utiliza un bolsas de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café.																			
<b>II. PRODUCTO</b> Café tostado y molido APU ESPRESSO																			
<b>III. INGREDIENTES</b> 100 % café arabica - Organico																			
<b>IV. EVALUACION SENSORIAL</b> <b>Notas:</b> Cerezas, manzana roja en base a chocolate, mantequilla fresca, panela con un fondo a malta, algarroba y pasas con una acidez brillante y duradera <b>Color</b> Marron Oscuro																			
<b>V. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS</b> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>ENSAYOS</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Impurezas</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>5,6</td> </tr> <tr> <td>Color (Escala Agtron)</td> <td>48</td> </tr> </tbody> </table>				ENSAYOS	RESULTADO	Impurezas	0,0	Humedad	1,3	Cenizas	5,6	Color (Escala Agtron)	48						
ENSAYOS	RESULTADO																		
Impurezas	0,0																		
Humedad	1,3																		
Cenizas	5,6																		
Color (Escala Agtron)	48																		
<b>VI. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>3</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>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													
<b>VIII. CONSIDERACIONES RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR</b> Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de aromas que lo contaminen.																			
<b>IX. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO</b> Q0202210N FHCODE																			
<b>X. TIEMPO DE VIDA UTIL</b> 8 meses y/o 240 días																			
<b>XI. CONTENIDO NETO</b> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Ítem</th> <th>Declarado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso neto (g)</td> <td>250</td> </tr> </tbody> </table>				Ítem	Declarado	Peso neto (g)	250												
Ítem	Declarado																		
Peso neto (g)	250																		
<b>XI. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> <b>Formato:</b> 1 caja (12 bolsas de 250 g) <b>Paletizaje:</b> 90 cajas (18 base, 5 niveles) <b>Temperatura y humedad:</b> Conservar en lugar fresco y seco.																			