

	FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO AMIGO DE LA TIERRA			Código	BPM-05-ICC																
				Versión	5																
				Sede	INDUSTRIA																
				Página	01 de 01																
Nombre de la Empresa: Cooperativa De Servicios Múltiples Centrocafe - Perú				RUC : 20438297775																	
Dirección 1 : Calle Rio Chunchuca S/N Sector el huito Jaén				Dirección 2 : Av. Pakamuros N°2222 Jaén																	
Ciudad : Jaén - Cajamarca				Teléfono : 076 432976																	
Web site : www.centrocafe.com.pe				E-mail : industria@centrocafe.com.pe																	
<p>I. DESCRIPCION GENERAL</p> <p>Nuestro café AMIGO DE LA TIERRA esta hecho variedades tradicionales cultivadas sobre los 1200 msnm proviene de fincas de las Provincias de a Jaén, San Ignacio, Amazonas 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 cortas a temperaturas optimas para el desarrollo de perfiles a Cahocolate y Malta con un secado fino debajo de sombra y almacenado en fincas y en Centrocafe se utiliza un bolsas de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café.</p>																					
<p>II. PRODUCTO</p> <p>Café tostado y molido AMIGO DE LA TIERRA</p>																					
<p>III. INGREDIENTES</p> <p>100 % café arabica - Organico</p>																					
<p>IV. EVALUACION SENSORIAL</p> <p>Notas: pepino dulce, manzana verde, base de chocolate oscuro, nuez con fondo a malta.</p> <p>Color Marron claro</p>																					
<p>V. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS</p> <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>1,6</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>5,7</td> </tr> <tr> <td>Color (Escala Agtron)</td> <td>58</td> </tr> </tbody> </table>						ENSAYOS	RESULTADO	Impurezas	0,0	Humedad	1,6	Cenizas	5,7	Color (Escala Agtron)	58						
ENSAYOS	RESULTADO																				
Impurezas	0,0																				
Humedad	1,6																				
Cenizas	5,7																				
Color (Escala Agtron)	58																				
<p>VI. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</p> <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															
<p>VIII. CONSIDERACIONES RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR</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>IX. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO</p> <p>Q0204717N FHCODE</p>																					
<p>X. TIEMPO DE VIDA UTIL</p> <p>8 meses y/o 240 días</p>																					
<p>XI. CONTENIDO NETO</p> <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																				
<p>XI. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</p> <p>Formato: 1 caja (12 bolsas de 250 g) Paletizaje: 90 cajas (18 base, 5 niveles) Temperatura y humedad: Conservar en lugar fresco y seco.</p>																					