

FORMATO DE FICHA TÉCNICA DE CAFÉ TOSTADO/MOLIDO		
	COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLES CENFROCAFÉ-PERÚ	
	VERSION: 05	REVISION: 06/01/2020
CODIGO: COOP03	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	

NOMBRE	Chasqui Classic																		
GENERALIDADES	<p>Producto obtenido del pilado del café oro y su posterior tostado/molienda. Café especial con certificación orgánica, producido desde los 1400 msnm convirtiéndose en un café de alta calidad con un puntaje en taza de 83 puntos evaluados según los procedimientos de SCA. Su producción se desarrolla en la parte Nor Oriente, en las provincias de Jaén, San Ignacio y Bagua, donde convergen diferentes microclimas únicos en el país (Perú).</p> <p>Sus características sensoriales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Color: Marrón claro. ✓ Tueste: Medio ✓ Notas a manzana dulce, toronja en base de mani tostado, avellanas con un fondo a grosella negra, guindones y malta con una acidez suave. <p>Viene en presentaciones de 250. Puede adquirirlo molido (etiqueta verde) o en grano entero (etiqueta fucsia).</p> <p>Tipo de molido: Media o molido n°07.</p>																		
INGREDIENTES	100% Café Arábica – Orgánico																		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																			
<p>A) CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Tamaño de muestra: 250 g</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Grasa</td> <td>29.0 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>122.3 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>171.8 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales</td> <td>3.0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>35.0 g</td> </tr> </table> <p>B) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>pH (solución al 10 %)</td> <td>5.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Solubles (solución al 10%)</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g/100 de muestra original)</td> <td>0.7</td> </tr> </table>		Grasa	29.0 g	Colesterol	0 g	Sodio	122.3 mg	Carbohidratos	171.8 g	Azúcares Totales	3.0 g	Proteína	35.0 g	pH (solución al 10 %)	5.3	Sólidos Solubles (solución al 10%)	1.0	Humedad (g/100 de muestra original)	0.7
Grasa	29.0 g																		
Colesterol	0 g																		
Sodio	122.3 mg																		
Carbohidratos	171.8 g																		
Azúcares Totales	3.0 g																		
Proteína	35.0 g																		
pH (solución al 10 %)	5.3																		
Sólidos Solubles (solución al 10%)	1.0																		
Humedad (g/100 de muestra original)	0.7																		



FORMATO DE FICHA TÉCNICA DE CAFÉ TOSTADO/MOLIDO		
 CENFROCAFÉ <small>CAJAMARCA PERÚ</small>	COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES CENFROCAFÉ-PERÚ	
	VERSION: 05	REVISION: 06/01/2020
CODIGO: COOP03	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	

C) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
N. Mohos (Ufc/g)	< 10 estimado

EMBALAJE	
a) Envase primario: Bolsas trilaminadas con válvula desgasificadora b) Envase secundario: Caja de cartón corrugado	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco a una humedad relativa 65% y una temperatura de 25 °C. No almacenar cerca de sustancias tóxicas, detergente, etc.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	240 días a partir de la fecha de fabricación, en condiciones de almacenamiento, temperatura adecuadas de 20 a 25 °C; en el caso que se abra el producto y no sea utilizado en su totalidad, mantener el envase tapado.
REGISTRO SANITARIO	Q0202210N FHCODE

