

	FICHA TÉCNICA	VERSION: 4 Vigencia a partir de la fecha: 10-10-2022
CÓDIGO ITSI 7.12	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SELECTA	Página 1 de 4
		Copia No. 0

IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA

<p>NOMBRE: Café tostado y molido Selecta</p> <p>COMPOSICIÓN: 100% Café</p> <p>FABRICANTE: TOSTACAFE S.A.S, Autopista Medellín Calle 80, Km 7 Costado Sur, Celta Trade Park Uno, Bodega 131-2. Funza Cundinamarca.</p> <p>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0009475-2020</p> <p>CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS: FNC 1-0031-00</p> <p>CERTIFICACIÓN DE CALIDAD ICONTEC NTC 3534 de 2007</p>	
--	--

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Café tostado y molido:

Empacado en presentaciones por 250g, 400g y 500g

Embalado en pacas de 20 unidades por 250g

Embalado en pacas de 10 unidades por 400g y 500g

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

VIDA ÚTIL: 10 Meses a partir de la fecha de tosti3n.

CONDICIONES DE CONSERVACI3N: Almacene en un lugar limpio, fresco y seco,

ELABORÓ Johana S. Martínez Jefe de aseguramiento de calidad Fecha: 10-10-2022	REVISÓ Paula Andrea Garcés Gerente de operaciones Fecha: 10-10-2022	APROBÓ David Argumedo Gerente General Fecha: 10-10-2022
---	---	---

en un ambiente libre de olores extraños alejado de fuentes de calor y humedad.

Después de abierto consérvelo en su empaque original dentro de un recipiente hermético y consúmlalo en el menor tiempo posible.

FORMA DE CONSUMO

Por cada pocillo de agua (100 ml) agregue una cucharada de café Selecta (aproximadamente 6g)

Si utiliza cafetera u otro método que requiera filtro, descártelo al terminar la preparación.

Consuma y disfrute la bebida recién preparada.

CONSUMIDORES POTENCIALES

Se encuentra dirigido a toda la población siempre y cuando no presente ningún tipo de restricción médica hacia el producto.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Verifique que el selle esté en buen estado antes de su compra.

No utilice agua hirviendo para preparar la bebida.

Para dosificar el café haga uso de utensilios limpios y secos.

No deje hervir, ni recalentar la bebida.

No repase la bebida a través del café ya usado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Café fuerte, aromático, intenso, tostado y leñoso, con sutiles notas dulces, ácidas y cuerpo medio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

GRADO DE TOSTIÓN: Media (18,5 - 22 L*)

GRADO DE MOLIENDA: Fina (< 500 µm) / Grano

HUMEDAD: Max 4%

SÓLIDOS SOLUBLES: Mínimo 1,1%

EXTRACCIÓN: Mínimo 18%

CONTENIDO CAFEÍNA: Mínimo 1.0 % en base seca

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITO	n	m	M	c
*Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	5	100	200	2

*NTC 3534 de 2007

En donde:

n = Número de muestras por examinar

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta que procesa alimentos que contienen leche, soya, gluten y sulfitos, en líneas totalmente independientes.

DECLARACIÓN “LIBRE DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS”

Producto elaborado a partir de materias primas certificadas de identidad preservada, que asegura su naturaleza no modificada genéticamente.

MATERIAL DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Bolsa metalizada trilamina (PET mate + PET metalizado + PEBD transparente).

EMPAQUE SECUNDARIO: Polietileno de alta densidad (Original)



www.productosysuministros.com