

DOCUMENTO CONTROLADO

FICHA TECNICA ALIMENTOS
LUKAFE CLASICO

CODIGO: PMAN-DD-FT-004
EDICION: 12



IDENTIFICACION

Denominación: Café Tostado y Molido.

Marca: Lukafe Clásico.

Descripción del producto: Es un café equilibrado en sabor y aroma.

Ingredientes: Café 100% puro.

País: Colombia.

Modo de Producción: Café Tostado y molido obtenido a partir del proceso de limpieza del café verde, Tostado, Molido, desgasificado y empacado herméticamente con atmosfera modificada para garantizar frescura y sabor durante su vida de anaquel.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Vida útil: 5 meses para 7 g, 50 g y 2500 g; 12 meses para 125 g, 250 g, y 400 g; a partir de la fecha de fabricación bajo las condiciones de almacenamiento recomendado.

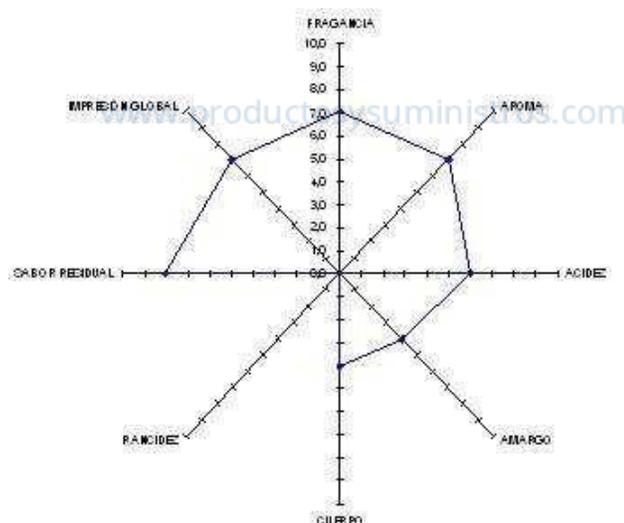
Almacenar en lugares frescos y secos a una temperatura que no supere los 30°C y una humedad inferior al 80%.

Mantener alejado de la humedad, la luz y los olores fuertes.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS SENSORIALES

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	EQUIPO-METODO
Sabor y olor	Característico de café, libre de olores y sabores extraños	Análisis Sensorial - NTC 4883
Color	Característico de café	Análisis Sensorial - NTC 4883
Aspecto	Tostado y molido	Análisis Sensorial - NTC 4883



CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS			
CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Humedad	%	4.0 máx.	NTC 2558 - Medidor de humedad halógeno
Color	L*	18.8 - 20.8	NTC 2442 - Colorímetro Hunter Lab.
		21.0 - 23.5	NTC 2442 - Espectrocolorímetro
Granulometría	Micras	400 - 450	NTC 2441 Ro-Tap.
Cafeína	%	1.0 min.	NTC 3880 / Método por cromatografía líquida de alta resolución -HPLC.
Solidos solubles	%	1.1 min.	NTC 4602-1; 4602-2
Extracción	%	18 min.	NTC 4602-1; 4602-2
pH	pH	5.3 - 6.0	Interno PMAN-CC-MT-013
Acidez	ml NaoH	3.0 - 6.0	Interno PMAN-CC-MT-012
Residual de oxígeno	%	2.5 máx	Interno PMAN-CC-PD-012
Densidad	g/l	390 min.	NTC 4084

NOTA: No aplica la toma de residual de oxígeno para las referencias de 7g, 50g y 2500g.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION Máximo	MÉTODO
Recuento de hongos y levaduras	UFC/g	<100	NTC 4132

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación: Bolsa: 7g; 50g, 125g, 250g, 400g y 2500g.

Empaque: Bolsa 7 y 50 g: envoltura de BOPP + BOPP Metalizado. Bolsa: 125g, 250g, y 400g envoltura de: BOPP + BOPP Metalizado + PEBD. Bolsa 2500g: bolsa pre armada: PET + BOPP Metalizado + co extrusion nylon-pebd.

Embalaje: Bolsa x 400 unds x 7 g; Bolsa x 24 bolsas x10 unds de 50 g; Bolsa de 50 unds x 125 g; Bolsa de 24 unds x 250 g; Bolsa de 24 unds x 400 g; Corrugado con 6 display x 10 unds de 125 g; Bolsa 5 unidades de 2500g.

www.productosysuministros.com

Rotulado: Contiene mínimo información referente a:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Lote de producción.
- Registro sanitario.
- Fecha de vencimiento.
- Peso neto.
- Fabricante y dirección.
- País.
- Condiciones de conservación - “Almacenar en lugar fresco y seco”

DECLARACIONES DE INOCUIDAD

Información de alérgenos:

Cereales con Gluten y sus derivados. (0)
Cacahuates o Maní y sus derivados. (0)
Crustáceos y sus derivados. (0)
Pescado y sus derivados. (0)
Soya y sus derivados. (0)
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂ (0)

Huevos y sus derivados. (0)
Frutos secos y derivados. (0)
Leche y sus derivados. (Incluida la Lactosa). (0)
Apio y sus derivados (0)
Mostaza y sus derivados (0)
Semillas de sésamo y sus derivados (0)
Moluscos y sus derivados (0)

No contiene (0). Contiene (1) Puede contener trazas (*).

Declaración No OMG: El producto es elaborado con materias primas no OMG

Cumple con lo establecido en la resolución 4254 del 2011 de rotulado de OGM.

Pesticidas Cumple con los límites establecidos en el reglamento (CE) Técnico 396 del 2005.

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Plomo	ppm	1,0 máximo	AOAC 999.11
Ocratoxina A	μ g/kg	5,0 Maximo	AOAC 2004.10
Plaguicidas	--	Según Legislación de Comunidad Europea	GC-MSMS / LC-MSMS
Material extraño	--	AUSENCIA	AOAC 965.38

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

Sobre un filtro de tela o papel poner una cucharada sopera de **Lukafe clásico** por cada pocillo tintero. Ya tu olfato percibe ese delicioso aroma a café tostado. Luego vierte agua caliente sobre el café con movimientos circulares. La esencia del café ya ha sido extraída, así que no intentes utilizarlo de nuevo. Si el filtro es de tela lávalo y colócalo en agua limpia, te aconsejamos cambiarlo cada 15 días. Sirve fresca y caliente la bebida. Nunca la dejes hervir, ni la recalientes. Para mayor conservación del sabor y aroma, refrigera el café después de abierto el empaque.

USOS

USO PREVISTO: Producto para disolver en agua, agua de panela, leche o agua leche. No se recomienda el Consumo directo del producto. No apto para un uso diferente al de alimentación.

USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

SELLOS Y CERTIFICACIONES

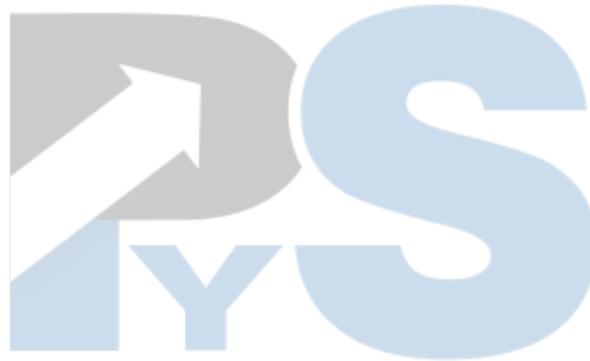
Certificación Producto: N.A.

Sistemas de Gestión: GMP-HACCP, ISO 9001.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional: 1 cucharada (5 g)

Energía	5 kcal	Grasa Saturada	0 g
Energía	20.95 KJ	Ácidos Grasos Trans	0 g
Humedad	1 g	Colesterol	0 mg
Proteína Total	0 g	Sodio	0 mg
Carbohidratos totales	1 g	Calcio	0 mg
Azúcares	0 g	Hierro	0 mg
Fibras Dietética	0 g	Vitamina A	0 UI
Grasa Total	0 g	Vitamina C	0 mg



www.productosysuministros.com

EDITO	REVISO	APROBO
Analista Aseguramiento de Calidad	Jefe de Control Calidad Profesional Asuntos Regulatorios Jefe de Inocuidad.	Director Diseño & Desarrollo

Calle 23 Carreras 13 y 14. Manizales. - Colombia. Tel.: (57) (6) 8842129

www.casaluker.com