



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 1. PRODUCTO:

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1.1 CALIDAD:                | CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO                    |
| 1.2 MARCAS :                | LA BASTILLA                              |
| 1.3 REFERENCIAS TIPO SUAVE: | 250, 500, 1000. Y 2500 GRAMOS            |
| TIPO MEDIO:                 | 2500 GRAMOS                              |
| TIPO FUERTE:                | 20, 50, 125, 250, 500, 1000, 2500 GRAMOS |

### 2. ESPECIFICACIONES:

|                         | TIPO 1<br>(SUAVE) | TIPO 2<br>(MEDIO) | TIPO 3<br>(FUERTE) |
|-------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| DENSIDAD (g/l)          | SUPERIOR A 330    | SUPERIOR A 320    | SUPERIOR A 310     |
| COLOR (QUANTIK ) :      | 55 - 59           | 49 - 54           | 39 - 42            |
| HUMEDAD (%) :           | INFERIOR A 4.0    | INFERIOR A 4.0    | INFERIOR A 3.1     |
| pH :                    | 4.9 - 5.6         | 4.9 - 5.6         | 5.0 - 5.8          |
| CAFEÍNA (BASE SECA %) : | SUPERIOR A 1.0    | SUPERIOR A 1.0    | SUPERIOR A 1.0     |
| GRANULOMETRÍA:          | GRUESA            | MEDIA             | FINA               |

### 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

|  |             |
|--|-------------|
| 3.1 RECUENTO TOTAL DE MESÓFILOS (cfu/g): | MENOR 2.000 |
| 3.2 MOHOS Y LEVADURAS (cfu/g):           | MENOR A 100 |
| 3.3 N.M.P COLIFORMES (cfu/g):            | NEGATIVO    |

### 4. EMPAQUE

[www.productosysuministros.com](http://www.productosysuministros.com)

MATERIAL FLEXIBLE TRILAMINADO EMPACADO CON ATMÓSFERA MODIFICADA CON EL FIN DE CONSERVAR LA FRESCURA DEL PRODUCTO

GLORIA ELENA VÉLEZ  
DIVISIÓN CONTROL CALIDAD E I&D  
MEDELLÍN, 1 DE ABRIL DE 2008