


|  | FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO JAEN COFFEE | Código | BPM-05-ICC | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|-------------------|-----------|---------------|-----|---------|---------------|---------------|-----|-----------------------|-------|---|---|---|---|----|-----|
| | | Versión | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Sede | INDUSTRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Página | 01 de 01 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de la Empresa: Cooperativa De Servicios Múltiples Cenfrocafe - 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.cenfrocafe.com.pe | | E-mail : industria@cenfrocafe.com.pe | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I. DESCRIPCION GENERAL Nuestro café JAÉN COFFE esta hecho varieades 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 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 con un secado fino debajo de sombra y almacenado en fincas y en Cenfrocafe se utiliza un bolsas de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II. PRODUCTO Café tostado y molido JAEN COFFEE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III. INGREDIENTES 100 % café arabica - Organico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IV. EVALUACION SENSORIAL Notas: Pepino dulce,manzana verde,base de chocolate oscuro,nuez con fondo a malta. Color Marron claro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS <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>68</td> </tr> </tbody> </table> | | | | ENSAYOS | RESULTADO | Impurezas | 0,0 | Humedad | 1,6 | Cenizas | 5,7 | Color (Escala Agtron) | 68 | | | | | | |
| ENSAYOS | RESULTADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Impurezas | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | 1,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas | 5,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color (Escala Agtron) | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VI. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS <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 | | | | | | | | | | | | | |
| VIII. CONSIDERACIONES RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de aromas que lo contaminen. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IX. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO Q0204717N FHCODE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X. TIEMPO DE VIDA UTIL 8 meses y/o 240 días | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| XI. CONTENIDO NETO <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| XI. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Formato: 1 caja (12 bolsas de 250 g) Paletizaje: 90 cajas (18 base, 5 niveles) Temperatura y humedad: Conservar en lugar fresco y seco. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |