

CAFÉ DEL VALLE 100% PURO



Características: Es un auténtico café 100% Puro, que no contiene ningún otro ingrediente aparte de un excelente grano tostado y molido, garantizado por un minucioso proceso de selección del grano y estrictos controles de Calidad. Café Del Valle 100% Puro es la bebida especial para quienes prefieren tomar siempre un café de alta calidad.

Datos de Materia Prima

Materia Prima: Café Verde (grano oro).

Clasificación: Americano 1.

Descripción Americano 1: Proveniente de frutos bien seleccionados, excelente beneficiado y buenas condiciones de almacenamiento, bien clasificado, tamaño ligeramente homogéneo de color verde, olor fresco y limpio, tueste ligeramente uniforme, buenas condiciones de taza.

Humedad: Mínima 10 %, Máxima 12,5 %

Defectos: Máximo número de defectos permitidos: 20 defectos

Densidad: Mínimo 645 g/L.

Proceso Industrial

Tueste: Realizado por convección a base de calor por medio de fuego indirecto.

Parámetros de tueste:

- Rango en escala Agtron-SCAA, Ideal 49; Mínimo: 48; Máximo: 50
(Para Tueste medio)
- Agtron 45 (Para tueste Oscuro).

Molienda: El grado de molienda (tamaño de partícula) del café tostado debe cumplir con lo establecido en la norma INTE 24-02-02.

- Fina o Media 75% debe ser retenido entre la (malla 20-40)

Catación:

- **Pruebas de Taza:** Aroma medio, libre de sobre-fermento o cualesquiera características sucias, mohosas, terrosas o características “verdes” (inmaduro) muy fuertes. Cuerpo medio sin presencia de sabor a viejo.

Empaque: el empaque utilizado para el café Del Valle 100% Puro, es un empaque trilaminado, predomina el color verde en su diseño, acompañado de imágenes llamativas, que diferencia el empaque de otros en el mercado.

Presentación:

- 125 g café molido.
- 250 g café molido.
- 500 g café molido.
- 1000 g café molido.

Preparación sugerida para taza de 6 oz (180 mililitros) en coffee maker de 12 tazas con su respectivo filtro:

- Suave: de 7 a 8 gramos (1 ½ cdtas).
- Medio: de 9 a 10 gramos (2 cdtas).
- Fuerte: de 11 a 12 gramos (2 ½ cdtas).

Condiciones de transporte, embalaje y almacenamiento

Las operaciones y condiciones de almacenamiento deben evitar:

- La contaminación y alteración del alimento.
- La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento.
- El deterioro o daño del empaque o embalaje.

Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos (uso del método PEPS).

Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. Con respecto a las paredes perimetrales, disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

En los sitios o lugares destinados al almacenamiento no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidad de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.