

	<b>FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO APU CLASSIC</b>			Código	BPM-05-ICC																
				Versión	5																
				Sede	INDUSTRIA																
				Página	01 de 01																
<b>Nombre de la Empresa:</b> Cooperativa De Servicios Múltiples Cenfrocafé - Perú				<b>RUC</b> : 20438297775																	
<b>Dirección 1</b> : Calle Rio Chunchuca S/N Sector el huito Jaén				<b>Dirección 2</b> : Av. Pakamuros N°2222 Jaén																	
<b>Ciudad</b> : Jaén - Cajamarca				<b>Teléfono</b> : 076 432976																	
<b>Web site</b> : www.cenfrocafe.com.pe				<b>E-mail</b> : industria@cenfrocafe.com.pe																	
<b>I. DESCRIPCION GENERAL</b> Nuestro café APU CLASSIC esta hecho con café de variedades Caturra, Bourbon y Typica de nuestros asociados con Certificación orgánica y Comercio Justo que estan ubicados sobre los 1700 msnm de Jaén y San Ignacio con expertis buenas practicas en el procesamiento y en el cuidado del medio ambiente y esto inicia con una selección y lavado de cerezas, fermentaciones prolongadas a bajas temperaturas y limitacion de oxigeno lo que hace que sus notas frutales unicas con un secado fino debajo de sombra y almacenado en fincas y en Cenfrocafé se utiliza un bolsas de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café.																					
<b>II. PRODUCTO</b> Café tostado y molido APU CLASSIC																					
<b>III. INGREDIENTES</b> 100 % café arabica - Organico																					
<b>IV. EVALUACION SENSORIAL</b> <b>Notas:</b> Limon Dulce,Durazno,en Base de almendras,chocolate bittes,toques de nuez con fondo a malta,canela,acidez jugoso ,intenso  <b>Color</b> Marron Claro																					
<b>V. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <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>1,5</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>5,6</td> </tr> <tr> <td>Color (Escala Agtron)</td> <td>65</td> </tr> </tbody> </table>						ENSAYOS	RESULTADO	Impurezas	0,0	Humedad	1,5	Cenizas	5,6	Color (Escala Agtron)	65						
ENSAYOS	RESULTADO																				
Impurezas	0,0																				
Humedad	1,5																				
Cenizas	5,6																				
Color (Escala Agtron)	65																				
<b>VI. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <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															
<b>VIII. CONSIDERACIONES RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR</b> Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de aromas que lo contaminen.																					
<b>IX. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO</b> Q0202210N FHCODE																					
<b>X. TIEMPO DE VIDA UTIL</b> 8 meses y/o 240 dias																					
<b>XI. CONTENIDO NETO</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <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																				
<b>XI. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> <b>Formato:</b> 1 caja (12 bolsas de 250 g) <b>Paletizaje:</b> 90 cajas (18 base, 5 niveles) <b>Temperatura y humedad:</b> Conservar en lugar fresco y seco.																					