

	FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO APU GOURMET			Código	BPM-05-ICC																
				Versión	5																
				Sede	INDUSTRIA																
				Página	01 de 01																
Nombre de la Empresa: Cooperativa De Servicios Múltiples Cenfrocafé - Perú				RUC : 20438297775																	
Dirección 1 : Calle Río 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. DESCRIPCIÓN GENERAL Nuestro café APU GOURMET está hecho con café con certificación Orgánica y Comercio Justo de nuestros asociados de los Microclimas más especiales de Jaén y San Ignacio con expertis buenas prácticas en el procesamiento y en el cuidado del medio ambiente y esto inicia con una selección y lavado de cerezas, fermentaciones a temperaturas inferiores del 15 °C lo que hace que sus notas refinadas y únicas para el secado lento (más de 25 días) y fino debajo de sombra para el almacenado en fincas y en los almacenes de Cenfrocafé se utiliza un bolsa de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café; las variedades más cultivadas en estas zonas son Caturra, Typica y Bourbon.																					
II. PRODUCTO Café tostado y molido APU GOURMET																					
III. INGREDIENTES 100 % café arábica - Orgánico																					
IV. EVALUACIÓN SENSORIAL Notas: Florales, miel, Durazno en Base a Caramelo, Vainilla, Almendras con toques a manjar blanco con un fondo a jarabe de maple acidez brillante y cuerpo cremoso Color Marrón Claro																					
V. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS <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>5,5</td> </tr> <tr> <td>Color (Escala Agtron)</td> <td>78</td> </tr> </tbody> </table>						ENSAYOS	RESULTADO	Impurezas	0,0	Humedad	1,6	Cenizas	5,5	Color (Escala Agtron)	78						
ENSAYOS	RESULTADO																				
Impurezas	0,0																				
Humedad	1,6																				
Cenizas	5,5																				
Color (Escala Agtron)	78																				
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. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO Q0202210N FHCODE																					
X. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 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.																					