

	<b>FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO TESORO PERDIDO</b>			Código	BPM-05-ICC																
				Versión	5																
				Sede	INDUSTRIA																
				Página	01 de 01																
<b>Nombre de la Empresa:</b> Cooperativa De Servicios Múltiples Centrocafe - 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.centrocafe.com.pe				<b>E-mail</b> : industria@centrocafe.com.pe																	
<p><b>I. DESCRIPCION GENERAL</b>                  Nuestro café TESORO PERDIDO 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 en el 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 y Malta con un secado fino debajo de sombra y almacenado en fincas y en Centrocafe se utiliza un bolsas de alta densidad lo que garantiza la conservación de cada grano de café.</p>																					
<p><b>II. PRODUCTO</b>                  Café tostado y molido TESORO PERDIDO</p>																					
<p><b>III. INGREDIENTES</b>                  100 % café arabica - Organico</p>																					
<p><b>IV. EVALUACION SENSORIAL</b>  <b>Notas:</b> SaborChocolate dulce, Aroma Chocolate intenso, Acidez: Ligera</p> <p><b>Color</b> Marron Oscuro</p>																					
<p><b>V. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS</b></p> <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>1,4</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>5,7</td> </tr> <tr> <td>Color (Escala Agtron)</td> <td>48</td> </tr> </tbody> </table>						ENSAYOS	RESULTADO	Impurezas	0,0	Humedad	1,4	Cenizas	5,7	Color (Escala Agtron)	48						
ENSAYOS	RESULTADO																				
Impurezas	0,0																				
Humedad	1,4																				
Cenizas	5,7																				
Color (Escala Agtron)	48																				
<p><b>VI. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b></p> <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															
<p><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.</p>																					
<p><b>IX. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO</b>                  Q0204717N FHCODE</p>																					
<p><b>X. TIEMPO DE VIDA UTIL</b>                  8 meses y/o 240 días</p>																					
<p><b>XI. CONTENIDO NETO</b></p> <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																				
<p><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.</p>																					