

# SISTEMA INTEGRADO DE GESTION

FICHA TÉCNICA

# **CAFÉ TOSTADO MOLIDO**

Código: SIG-PCA-GCA-FT-02

Versión: 01

Emisión: 01-08-2020

Página: 1 de 2

COOPERATIVA AGRANDA NORANDINO LINA.				Pagina: 1 de 2		
NOMBRE DEL ALIMENTO:			Café tostado molic	do		
MARCA	PARAMOS		LA RONDA	CANCHAQUE		
GRADO DE TOSTACIÓN	Medio		Medio	Oscuro		
GRADO DE MOLIENDA	Modio		Media			
CÓDIGO DEL PRODUCTO:	CAFELGO		CAFELEX CAFETO			
PAÍS DE ORIGEN:	Perú					
Nombre del fabricante / comercializador	Cooperativa Agraria Norandino LTDA					
Domicilio legal:	Mz X lotes 3 y 4 Ns. SN Z.I. II etapa - Piura					
RUC	20525416543					
Registro sanitario		Q0218216N SACOAR				
, DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO						
Café tostado y molido, envasado sin preserva	antes.					
2. COMPONENTES						
Ingredientes:	100% café aráb	oica.				
	Excento de impurezas y sustancias extrañas, inocuo					
	Granulometría (malla): mín 15					
Caracterísitica de ingredientes:	Humedad: 10.5 - 11.5%					
	Preparación: 0 defectos en taza					
Orígenes:	Piura.					
B. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD			METODO	REFERENCIA		
3.1 Características fisicoquímicos						
	mín.	Máx.				
Humedad		3%	NTP-ISO 3726			
Contenido cafeina (m/m en base seca)	1%		NTP-ISO 4052	NTP 209.028 : 2015 3era		
Ceniza (base seca)	<del>  -</del>	5%	NTP 209.315	edición: CAFÉ. Café tostado e		
Almidón (prueba de lugol)	Negativ	vo	NTP 209.315	grano o molido. Requisitos		
Azúcares reductores totales	-	5.50%	NMX-F-312			
3.2 Características microbiológicas						
	m	M				
Mohos	10	10^2	ISO 21527-2 AOAC 997.02 FDA/BAM Cap. 18	NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01 y NTP 209.028 : 2015 3era edición		
3.3 Características sensoriales						
Calidad sensorial:	Bueno a Extraor	dinadorio: r	nás de 80 puntos en promo	edio		
Color	Uniforme (desde castaño medio a castaño oscuro)					
Sabor:	Característico					
Olor	Caracteristico al	café, sin o	lores extraños.			
4. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN						
Tipo de envase: Bolsa trilaminada			P1-X			
Presentación: 250, 500 y 1000 gramos	peso neto (requeri	miento del	cliente)			
5. SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN						
dd/mm/aaaa						
6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO						
Almacenar en lugar fresco y seco, después de a	bierto hermetizar	bien para q	ue se conserve el sabor y e	el aroma.		
7 TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL DOODUCTO						

# 7. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

1 año en envase hermético



# SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FICHA TÉCNICA CAFÉ TOSTADO MOLIDO CÓDIgo: SIG-PCA-GCA-FT-02 Versión: 01 Emisión: 01-08-2020 Página: 2 de 2

## 8. CONTROL EN LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

En vehículos a temperatura ambiente. La carga debe mantenerse protegida del polvo, humedad y exposición al sol, alejada de productos con olores fuertes. Transporte de carga seca para alimentos limpios.

## 9. FORMA DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Agregar café según medida de cafetera (recomendamos una cucharada llena por taza), adicionar agua y obtenga la mejor esencia del sabor natural del café.

Puede ser consumido por público en general, siempre y cuando no presente ningún tipo de restricción médica hacia el producto.

### 10. CONTENIDO DE ROTULADO

Según normas y reglamentos nacionales, así como requisitos del cliente:

Nombre del alimento

Lista de ingredientes

Contenido neto

País de origen de materia prima

Identificación de especies en caso sea más de una

Grado de tostación y grado de molienda

Nombre y dirección del fabricante / comercializador

Lote: N° de lote

Fecha de vencimiento

Instrucciones para el uso

Registro sanitario

Código de barras

Certificaciones con las que cuenta el producto (en caso aplique)

Ing. Marin Dominguez Vances
COMPLEJO AGRONDUSTRIAL

Ing. Yeny M. Ribiodo Bermeo

APROBADO POR: