PRODUCTO / NOMBRE	**CAFÉ CONSUMO TIPO I (Materia Prima)**

REQUISITOS GENERALES	Código	500000095
	Clasificación	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria
	Descripción del Producto	Café verde para uso industrial. Producto de la trilla del café pergamino que se caracteriza por ser un grano proveniente del monitor de almendra. También se obtiene como producto proveniente de la cabeza de retrilla y/o de la tercera fracción de la última separadora por gravedad. Debe tener color característico. Debe tener sabor y aroma característico, debiendo estar libre de sabores defectuosos. El producto debe estar libre de infestación de insectos vivos y muertos. El empaque debe ser de primer uso.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	NO APLICA
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	**TIPO I**	
	Min.	**Máx.**
Humedad, % (Fracción de masa)	9,5	12,5*
Materia Extraña, % (Fracción de masa) máximo	NO DEBE CONTENER	
Impurezas, % (Fracción de masa)	-	0,2
Ripio, % (Fracción de masa)	-	0,5
Densidad, g/L	660	-
Total defectos mayores, % (m/m)	-	7
Granos Aprovechables, % (m/m)	80**	-

*Medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café, calibrados previamente según método de estufa ISO 6673 a 105°C, con peso de la muestra no inferior a 400 gramos.

** Grano aprovechable se define como todo grano bueno incluyendo los granos con los siguientes defectos: cristalizado, decolorado veteado, decolorado reposado, decolorado ámbar, decolorado sobre-secado, grano flojo y grano picado por insectos no deteriorado.

Fracción retenida por encima de la malla 4.76 mm (12/64 de pulgada).

Análisis sensorial: Taza sin defectos fermento, vinagre, moho fenol, stinker, químico, terroso, de olores y sabores extraños.
Olor: Característico del Café Consumo Colombiano.

	Requisitos Microbiológicos	NO APLICA
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	Debe tener el Certificado de Nivel de Plaguicidas, según los estándares estipulados por el CODEX ALIMENTARIUS. Acreditación certificada denominación de origen Café de Colombia (que garantiza el origen colombiano del grano)
	Contenido	NO APLICA
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 5938 El café verde para uso industrial debe ser elaborado y manipulado cumpliendo Buenas Practicas de Manufactura, según NTC 5181.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El bulto debe contener 70.0 kg de producto en peso neto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo que conserve las condiciones sanitarias del producto.
	Empaque	El café Consumo Tipo II se debe empacar en sacos de fibra natural o sintética secos, limpios, sin olores, libre de compuestos tóxicos, los cuales deben estar cosidos y permitir su inspección y muestreo con sondas, sin que la perforación ocasione perdidas de producto. El empaque debe ser de primer uso, empaque número 6 (mínimo de 600 gramos). La planilla que acompaña cada lote debe contener como mínimo la siguiente información: Nombre del producto y del vendedor, número de lote, número de sacos del lote y el contenido por saco, indicado en unidades del sistema métrico decimal.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005. El rotulo del saco debe estar de forma legible y se coloca de la tal forma que no desaparezca en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El rotulado debe realizarse con azul de metileno indicando: • Tipo de Café • Número de Lote • Peso neto por Bulto • Nombre empresa vendedora • Condiciones de conservación • Duración Mínima del Producto • Fecha de empaque
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Las trilladoras y centros de acopio que suministrarán este producto, deberán contar con la inscripción en la Federación Nacional de

	Cafeteros, por lo cual, se deberá adjuntar copia de la inscripción o última actualización del Registro vigente (no mayor a 1 año). Adicional a los certificados sanitarios que haya lugar por parte de la entidad competente nacional, regional o local actualizados con una expedición no mayor a un año (cuando aplique).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JULIO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajustes de parámetros microbiológicos y requisitos normativos sanitarios adecuándolos al mercado actual. Presentación del producto cambio a 62,5 kg teniendo en cuenta el mercado actual Se actualiza certificaciones Proveedor / Maquilador / Comercializador, teniendo en cuenta normatividad aplicable Se añade definición de método aplicable en la determinación de humedad. Como también definición de grano aprovechable, el cual también se modificó teniendo en cuenta la disponibilidad del mercado.
3	Actualización del Formato Ficha Técnica de producto – Alimentos Ajuste de presentación del producto – peso empaque en coherencia con código SAP Ajuste de las condiciones de empaque (mínimo 600 gramos) y rotulado (información a incluir en el rotulado)
4	Se incluye "*Acreditación certificada denominación de origen Café de Colombia (que garantiza el origen colombiano del grano)*"

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	31-07-2020	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	31-07-2020	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	31-07-2020	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	31-07-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	31-07-2020	