

FICHA TECNICA

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO

Código del producto	CAFE SELLO ROJO EMPRESARIAL FUERTE 500G
Descripción	Café tostado y molido, 100% puro café. Tostión oscura y molienda fina.
Perfil de sabor	Café de intenso sabor y aroma, de alto cuerpo y rendimiento.

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION	METODO/REFERENCIA
Densidad	Superior a 330 g/l	Standard ISO 8460
Color L*	16.29 – 17.69	Hunterlab
Humedad (%)	4.20 – 4.50	NTC 2558
pH	5.00 – 5.80	pHmetro
Cafeína (Base seca %)	Superior a 1.0	ISO 20481 HLPC

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION	METODO/REFERENCIA
Recuento total de Mesofilos (ufc/g)	Menor a 2.000	AOAC Official Methods 988.18
Coliformes Fecales	Negativo	AOAC Official Methods 966.24
Coliformes Totales	Menor a 3 (NMP)	AOAC Official Methods 966.24
Mohos y Levaduras (ufc/g)	Menor a 100	ISO 21527– NTC 5698

VIDA UTIL

Almacenado en una ambiente fresco y seco, el café tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque.

EMPAQUE

El producto se ofrece empacado en cualquiera de los siguientes sistemas: empaque con atmósfera modificada o con válvulas de degasificación y empaques tipo cojín con atmósfera modificada. Esto nos ha garantizado la calidad de nuestros productos con mayores tiempos en estanterías sin perder el sabor y el aroma hasta que estos son abiertos.

PREPARACIÓN

Prepara la cantidad de bebida que vas a consumir máximo en una hora. Si es posible consérvalo en un termo.

La cantidad recomendada de café es entre 50 y 70 gramos por litro de agua.

Agosto 2017