



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. PRODUCTO:

1.1 CALIDAD:	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
1.2 MARCAS :	LA BASTILLA
1.3 REFERENCIAS TIPO SUAVE:	250, 500, 1000. Y 2500 GRAMOS
TIPO MEDIO:	2500 GRAMOS
TIPO FUERTE:	20, 50, 125, 250, 500, 1000, 2500 GRAMOS

2. ESPECIFICACIONES:

	TIPO 1 (SUAVE)	TIPO 2 (MEDIO)	TIPO 3 (FUERTE)
DENSIDAD (g/l)	SUPERIOR A 330	SUPERIOR A 320	SUPERIOR A 310
COLOR (QUANTIK) :	55 - 59	49 - 54	39 - 42
HUMEDAD (%) :	INFERIOR A 4.0	INFERIOR A 4.0	INFERIOR A 3.1
pH :	4.9 - 5.6	4.9 - 5.6	5.0 - 5.8
CAFEÍNA (BASE SECA %) :	SUPERIOR A 1.0	SUPERIOR A 1.0	SUPERIOR A 1.0
GRANULOMETRÍA:	GRUESA	MEDIA	FINA

3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

3.1 RECUENTO TOTAL DE MESÓFILOS (cfu/g):	MENOR 2.000
3.2 MOHOS Y LEVADURAS (cfu/g):	MENOR A 100
3.3 N.M.P COLIFORMES (cfu/g):	NEGATIVO

4. EMPAQUE

MATERIAL FLEXIBLE TRILAMINADO EMPACADO CON ATMÓSFERA MODIFICADA CON EL FIN DE CONSERVAR LA FRESCURA DEL PRODUCTO

GLORIA ELENA VÉLEZ
DIVISIÓN CONTROL CALIDAD E I&D
MEDELLÍN, 1 DE ABRIL DE 2008