

	FICHA TÉCNICA	VERSION: 4 Vigencia a partir de la fecha: 10-10-2022
CÓDIGO ITSI 7.10	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO INSTITUCIONAL	Página 1 de 4 Copia No. 0

IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA

<p>NOMBRE: Café tostado y molido Institucional</p> <p>COMPOSICIÓN: 100% Café</p> <p>FABRICANTE: TOSTACAFE S.A.S, Autopista Medellín Calle 80, Km 7 Costado Sur, Celta Trade Park Uno, Bodega 131-2. Funza Cundinamarca.</p> <p>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0009475-2020</p> <p>CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS: FNC 1-0031-00</p>	
--	--

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Café tostado y molido:

Empacado en presentaciones por 2500g, 500g, 400g y 70g

www.productosysuministros.com

Embalado en pacas de 2 unidades de 2500g

Embalado en pacas de 10 unidades de 500g o 400g

Embalado en pacas de 50 unidades de 70g

ELABORÓ Johana S. Martínez Jefe de aseguramiento de calidad Fecha: 10-10-2022	REVISÓ Paula Andrea Garcés Gerente de operaciones Fecha: 10-10-2022	APROBÓ David Argumedo Gerente General Fecha: 10-10-2022
---	---	---

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

VIDA ÚTIL: 10 Meses a partir de la fecha de tosti3n.

CONDICIONES DE CONSERVACI3N: Almacene en un lugar limpio, fresco y seco, en un ambiente libre de olores extra3os alejado de fuentes de calor y humedad.

Despu3s de abierto cons3rvelo en su empaque original dentro de un recipiente herm3tico y cons3malo en el menor tiempo posible.

FORMA DE CONSUMO

Por cada pocillo de agua (100 ml) agregue una cucharada de caf3 Institucional (aproximadamente 6g)

Si utiliza cafetera u otro m3todo que requiera filtro, desc3rtelo al terminar la preparaci3n.

Consuma y disfrute la bebida reci3n preparada.

CONSUMIDORES POTENCIALES

Se encuentra dirigido a toda la poblaci3n siempre y cuando no presente ning3n tipo de restricci3n m3dica hacia el producto.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Verifique que el selle est3 en buen estado antes de su compra.

No utilice agua hirviendo para preparar la bebida.

Para dosificar el caf3 haga uso de utensilios limpios y secos.

No deje hervir, ni recalentar la bebida.

No repase la bebida a trav3s del caf3 ya usado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Café fuerte, aromático, intenso, concentrado, pungente, amargo, con acidez baja y cuerpo alto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

GRADO DE TOSTIÓN: Oscura (< 18,5 L*)

GRADO DE MOLIENDA: Fina (< 500 µm)

HUMEDAD: Max 4%

SÓLIDOS SOLUBLES: Mínimo 1,1%

EXTRACCIÓN: Mínimo 18%

CONTENIDO CAFEÍNA: Mínimo 1.0 % en base seca

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITO	n	m	M	c
*Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	5	100	200	2

*NTC 3534 de 2007

En donde:

n = Número de muestras por examinar

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta que procesa alimentos que contienen leche, soya, gluten y sulfitos, en líneas totalmente independientes.

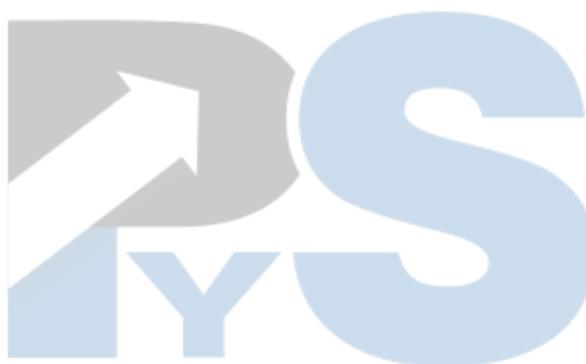
DECLARACIÓN “LIBRE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS”

Producto elaborado a partir de materias primas certificadas de identidad preservada, que asegura su naturaleza no modificada genéticamente.

MATERIAL DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Bolsa metalizada trilamina (PET transparente + PET metalizado + PEBD transparente). En la presentación 2500g con cierre zipper.

EMPAQUE SECUNDARIO: Polietileno de alta densidad (Original)



www.productosysuministros.com