



CAFÉ CASA VUOTO

CODIGO: CCV-0001

FICHA TECNICA

FECHA: 10/10/2019

NOMBRE DEL PRODUCTO		CAFÉ TOSTADO	
NOMBRE COMERCIAL		CAFÉ CASAVUOTO	
FABRICANTE		CNL SAS	
COMPOSICIÓN		100% Puro Café Colombiano	
REGISTRO INVIMA		NSA-0006611-2019	
CERTIFICADO FNC		1-65-00	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		1)Café producto del tostado. 100% puro Café. Sin aditivos. Debe tener aroma propio del producto, color café oscuro sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. No debe tener grumos, ni estar compactado. Café tipo exportación: Excelso 2) Café en grano o molido 3) Café instantáneo y soluble. 100% 4) Café liofilizado 5) Café molido en saquitos 6) Café descafeinado 7) Café orgánico	
MATERIA PRIMA		Café Verde	
NORMATIVIDAD Y CERTIFICACIONES		Certificado de origen (CO), Juan Valdez Café de Colombia e INVIMA	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
Características Microbiológicas			
ANALISIS	RESULTADO	TECNICAS	NORMA INVIMA PARA CAFÉ
Recuento de mesofilos	< 10 UFC/g	Rto. En Placa	2000 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 microorganismos/g	NPM Sustrato definido	< 3 microorganismos/g
Coliformes totales	< 3 microorganismos/g		
Recuento de estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Rto. En Placa	< 100 UFC/g
Recuentos mohos y levaduras	< 10 UFC/g	Rto. En Placa	< 100 UFC/g
Características Físico-Químicos			
SOLIDOS SOLUBLES	>1.1%		
CAFEINA	1%		
HUMEDAD	11.5% - 12%		
Embalaje			
		Presentación	Cantidad
Envase primario: 1. Bolsas Flex up trilaminada con válvula desgasificadora y cierre (PET/FOIL/PEBD) 2. Bolsas Flow pack con válvula desgasificadora y peel stick. 3. Frasco de vidrio para café instantáneo y soluble 4. Saquito para café. Envase secundario: 1. caja de cartón corrugado 2. Cajas de cartón c/20 saquitos.		Bolsa	125 g
			250 g
			500 g
			1 kilo
			10g, 20g, 50 g, 100 g, 170g, 250g,
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		Temperatura ambiente 25° C, almacenar en lugar fresco y seco a una humedad relativa de 65%.	
TIEMPO DE VIDA UTIL DEL PRODUCTO		12 meses	
ORIGEN Y VARIEDAD		País Colombia, Café arábigo, de diversas zonas de Colombia. Variedad de plantas diversas.	
SUELO Y CLIMA		Suelos y climas diferentes entre 1200 y 2000 msnm	
PERFIL DE TASA		Para varios perfiles, según sea el origen del café y lo que la curva de tostion quiera resaltar de cada origen.	
SECADO		AL SOL	
GRANULOMETRIA	Excelso Premium – Malla 18, Excelso Supremo - Malla 17, Excelso Extra - Malla 16, Excelso Europa – Malla 15 , Excelso UGQ - Malla 14, superior a Malla 12		