



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS

ID: FICHA TÉCNICA CAFÉ

R1/PL.0

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

1.- Descripción del Producto

Producto Elaborado a partir de una rigurosa selección de diferentes tipos de café y sometido a la acción de calor y envasado.

Los tipos de café utilizados son: Colombia, Brasil y Vietnam. El proceso de tostado se realiza a una temperatura de hasta 230°C y durante 10 o 15 minutos aproximadamente. Posteriormente se realiza el enfriado por medio soplante que dura aproximadamente 5 minutos.

2.- Envasado

El envasado es automático, con película de PP BIO COEXTRUSO de 20m, impresa al reverso y laminada con poliéster metalizado de 12m y polietileno baja transparente de 90m en formato lámina y que se presenta con el siguiente formato:

- Envase de 1 kg en grano
- Envase de 250 gramos en grano
- Envase de 250 gramos molido y envasado al vacío.
- Contenedor de 10 kg.
- Bote metálico de 3 kg

Existe la opción de incluir una válvula en el envase de PP para mejorar las condiciones organolépticas en formatos cuyo uso no sea inmediato.

3.- Vida útil

El producto tiene una vida útil de 1 año.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS

ID: FICHA TÉCNICA CAFÉ

R1/PL.0

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

4.- Elaboración

Compramos los mejores cafés en las bolsas de Nueva York y Londres, nuestro Departamento de Calidad, tras un minucioso proceso de selección, se encarga de realizar la cata y si encuentra alguna deficiencia la rechaza y pide nuevas muestras de café. Para mantener la calidad del café, pasamos al proceso totalmente automatizado de tueste y mezclas, sin manipulación alguna del producto por el operario, garantizándose un tueste perfecto y por separado de cada clase de café para posteriormente realizar el proceso de mezcla más adecuado a cada paladar: Soave, Forte o Arábica, y distribuyéndose por medio de nuestra flota de reparto diariamente nada más acabar el proceso de elaboración.

El proceso de elaboración del **café torrefacto** es exactamente el mismo, simplemente añadiéndole un 12% de azúcar de primera calidad, lo que le hace adquirir un sabor característico mas fuerte.

Y para el caso del **café mezcla** el proceso es el mismo que para el natural pero se le añade una parte de torrefacto al producto.

5.- Formulación

Café de las siguientes variedades: Brasil, Colombia, Guatemala, Honduras, India, Nicaragua, Peru Altomayo, Selección, Tanzania, Uganda y Vietnam.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS

ID: FICHA TÉCNICA CAFÉ

R1/PL.0

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

6.- Información Nutricional

ELEMENTO	NIVEL
Energía	1.338'8 kJ/100g ; 320'3 kcal/100g
Proteínas	15.6 %
Carbohidratos	8 %
Grasa total	12.3 %
De la cual:	
Saturada	4.9 %
Fibra dietética	64.4 g/100 g
Compuestos fenólicos totales	276,1 μ mol ácido gálico/g
Sodio	14 mg/ 100 g
Cafeína	>0,7% (Tueste natural)
	>0,6% (Torrefacto)

7.- Estandares Microbiológicos y físico - químicos

ORGANISMO	MÁXIMO
Bacillus cereus	Ausencia
Campylobacter jejuni	Ausencia
Clostridium spp.	Ausencia
Coliformes	Ausencia
Coliformes fecales	Ausencia
Enterobacteriaceas	Ausencia
Escherichia coli	Ausencia
Listeria spp.	Ausencia en 25 gramos
Staphylococcus aureus	Ausencia
Levaduras y Mohos	Ausencia
Acilamida	<0,1mg/kg
Ocratoxina A	Menor a 0,1 ug/kg
Humedad	< 5%
Cenizas totales	< 6% s/materia seca
	< 5,5% s/materia seca
Sólidos solubles del extracto acuosos	Del 20 al 35 %
	Del 25 al 40 %



8.- Población destino:

Para toda la población. Sin gluten. Ante la hipertensión, los médicos recomiendan un consumo responsable.

9.- Información sobre alérgenos e intolerancias

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE?	SI / NO	COMENTARIOS
Cereales / Derivados de cereales	NO	
Gluten	NO	
Cacao	NO	
Frutos con cáscara (nueces, almendras, avellanas, cacahuetes) / Productos que contengan frutos con cáscara	NO	
Soja / Productos que contienen soja	NO	
Aceites (Especificar origen)	NO	
Proteína vegetal hidrolizada	NO	
Proteína vegetal texturizada	NO	
Marisco / Productos que contengan marisco	NO	
Leche / Derivados	NO	
Huevo / Ovoproduitos	NO	
Carne / Productos que contengan carne	NO	
Pescado / Productos que contengan pescado	NO	
Productos de animales alimentados con productos bovinos	NO	
Productos bovinos / Subproductos	NO	
Gelatina	NO	
Otros productos animales	NO	
Apio / Productos que contengan apio	NO	
Mostaza / Productos que contengan mostaza	NO	
Granos de sésamo / Productos a base de granos de sésamo	NO	
Altramuces	NO	
Glutamato monosódico (espec. %)	NO	



**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

R1/PL.0

ID: FICHA TÉCNICA CAFÉ

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

Antibióticos	NO	
Colorantes artificiales	NO	
Saborizantes artificiales	NO	
Colorantes naturales	NO	
Saborizantes naturales	NO	
Conservantes	NO	
Benzoatos	NO	
BHA / BHT	NO	
Sulfitos (SO ₂)	NO	

ESTE PRODUCTO ¿HA SIDO?	SI / NO
Modificado químicamente	SI
Modificado Enzimáticamente	NO
Modificado Físicamente	SI
Modificado Genéticamente	NO
Producido con ingredientes modif. Genéticamente	NO
Irradiado	NO

ES ADECUADO PARA	SI / NO
Vegetarianos	SI
Ovo – Lacto – Vegetarianos	SI
Vegetarianos estrictos (vegetalianos)	SI
Celíacos	SI
Kosher	NO
Halal	NO



**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

ID: FICHA TÉCNICA CAFÉ

R1/PL.0

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

10.- Otras menciones obligatorias

	SI / NO	COMENTARIOS
Contiene gases de envasado ("Envasado en atmósfera protectora")	NO	
Contiene edulcorantes	NO	
Contiene azúcares añadidos (Torrefecto SI)	NO	
Contiene una fuente de fenilalanina (Aspartamo)	NO	
Contiene polioles en proporción superior al 10%	NO	
Contiene ácido glicirricínico (Regaliz)	NO	

11.- Condiciones de almacenamiento y transporte

Conservar y transportar en lugares frescos y secos.

12.- Modo de empleo

Moler previamente el producto en la cantidad adecuada para el caso del producto en grano e insertar en cafetera.

13.- Descripción del Lote

LA INDUSTRIAL LEVANTINA DE CAFÉS DURBÁN S.L., utilizará como lote **6 dígitos** que indicarán la fecha de envasado del producto. El primer dígito recogerá los dos últimos dígitos del año (12 → 2012), el tercer dígito del lote recogerá el día de la semana (1 lunes, 2 martes, etc), los dos siguientes la semana del año en que se ha envasado el producto y el último la máquina envasadora por la que ha pasado.



**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

ID: FICHA TÉCNICA CAFÉ

R1/PL.0

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

14.- Etiquetado

Para el etiquetado de todos nuestros productos se atenderá a la legislación vigente

- Real Decreto 1676/2012 por el que se aprueba la norma de calidad para el café.
- Reglamento 1169 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Además de los datos mencionados en apartados anteriores, se deberán incluir las siguientes menciones obligatorias:

- La denominación del alimento
- La lista de ingredientes (Sólo en el café Mezcla y Torrefacto)
- Alérgenos (No procede)
- La cantidad neta del alimento
- La fecha de consumo preferente
- Las condiciones especiales de conservación
- Datos de contacto de CAFÉS DURBÁN.
- La información nutricional (será obligatorio en diciembre de 2016)