



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

**R1/PL.0**

**ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ  
DESCAFEINADO**

**FECHA : 27-11-2015**

**Edicion: 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.

El producto se elabora con mezcla de cafés de origen. El proceso de tostado se realiza a una temperatura de hasta 230°C que dura aproximadamente entre 10 y 15 minutos. 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 lamina 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.

## **3.- Vida útil**

El producto tiene una vida útil de 1 año.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE  
LOS ALIMENTOS

R1/PL.0

ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ  
DESCAFEINADO

FECHA : 27-11-2015

Edicion: 04

#### 4.- Elaboración

Comparamos 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 **café descafeinado** es sometido por medio de ingredientes totalmente naturales a la extracción de la cafeína en la planta más moderna de Europa situada en Hamburgo (Alemania), y pasa por el mismo proceso de calidad, de tueste totalmente automatizado.

#### 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

R1/PL.0

ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ  
DESCAFEINADO

FECHA : 27-11-2015

Edición: 04

## 6.- Información Nutricional

| ELEMENTO                     | NIVEL                             |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Energía                      | 1.342'2 kJ/100g ; 321'1 kcal/100g |
| Proteínas                    | 14.2 %                            |
| Carbohidratos                | 6.8 %                             |
| Grasa total                  | 13.1 %                            |
| De la cual Saturada          | 5.2 %                             |
| Fibra dietética              | 66 g/100 g                        |
| Compuestos fenólicos totales | 304 µmol ácido gálico/g           |
| Sodio                        | 13 mg/100 g                       |
| Cafeína                      | <0,1%                             |

## 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              |
| Acrilamida                            | <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 %        |



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

**R1/PL.0**

**ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ  
DESCAFEINADO**

**FECHA : 27-11-2015**

**Edicion: 04**

### 8.- Población destino:

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

### 9.- Información sobre alérgenos e intolerancias

| <b>¿ESTE PRODUCTO CONTIENE?</b>  | <b>SI / NO</b> | <b>COMENTARIOS</b> |
|--|----------------|--------------------|
| 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 / Ovoproductos   | 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             |                    |



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

**R1/PL.0**

**ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ  
DESCAFEINADO**


**FECHA : 27-11-2015**

**Edicion: 04**

|                                 |    |  |
|---------------------------------|----|--|
| Glutamato monosódico (espec. %) | NO |  |
| Antibióticos                    | NO |  |
| Colorantes artificiales         | NO |  |
| Saborizantes artificiales       | NO |  |
| Colorantes naturales            | NO |  |
| Saborizantes naturales          | NO |  |
| Conservantes                    | NO |  |
| Benzoatos                       | NO |  |
| BHA / BHT                       | NO |  |
| Sulfitos (SO <sub>2</sub> )     | NO |  |

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

| <b>ES ADECUADO PARA</b>               | <b>SI / NO</b> |
|---------------------------------------|----------------|
| Vegetarianos                          | SI             |
| Ovo – Lacto – Vegetarianos            | SI             |
| Vegetarianos estrictos (vegetalianos) | SI             |
| Celíacos                              | SI             |
| Kosher                                | NO             |
| Halal                                 | NO             |

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE<br/>LOS ALIMENTOS</b><br><br><b>ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ<br/>DESCAFEINADO</b> | <b>R1/PL.0</b><br><br><b>FECHA : 27-11-2015</b><br><br><b>Edicion: 04</b> |
|---|--|---|

### 10.- Otras menciones obligatorias

|   | SI / NO | COMENTARIOS |
|---|---------|-------------|
| Contiene gases de envasado ("Envasado en atmósfera protectora") | NO      |             |
| Contiene edulcorantes   | NO      |             |
| Contiene azúcares añadidos                                      | 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**

**R1/PL.0**

**ID: FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ  
DESCAFEINADO**

**FECHA : 27-11-2015**

**Edicion: 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)