



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Producto:

Café en Grano Mezcla 80/20

Descripción del Lote

DD/MM/AA en zona posterior del envase

D: Día / M: Mes / A: Año

El lote es la fecha de consumo que corresponde con producción diaria

Fecha de consumo preferente:

DD/MM/AA en zona posterior del envase

D: Día / M: Mes / A: Año

Marca:

TEMPLO VENDING CLASSIC "Grano Mezcla 80/20"

Cliente:

AUTOMÁTICOS VENDIVAL

Formato:

Bolsa 1000 g

c/ válvula unidireccional *Goglio*

2. DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

Dirección de Fábrica:

UCC COFFEE SPAIN SLU

Polígono Cantabria, I

Avenida de Mendavia, 7

26009 Logroño. La Rioja. (España)

3. ETIQUETADO

(Textos legales, según Norma General de Etiquetado. Real Decreto 1245/2008)

Denominación: Café de tueste natural 80% y café torrefacto 20%

Ingredientes: Café y azúcar

Textos:

Lote / Consumir preferentemente antes del (ver zona posterior)

Peso Neto 1000 g e. Punto verde / Ecoembes

4. FORMULACIÓN

Blend de Cafés de Orígenes seleccionados

5. CONTENIDO EFECTIVO

Los envases fabricados están sujetos al Control Estadístico de Lotes establecido en el RD 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

6. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Certificado por Bureau Veritas bajo las **Normas IFS** desde el 13 de diciembre de 2006 y **BRC** desde diciembre de 2007

El Sistema de Gestión Mediambiental **ISO: 14001** del 2004 está certificado por **AENOR** desde mayo de 2002

Los Planes de Control del Proceso incluyen el **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** (APPCC).

7. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

RD 1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para el café

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

RD 1245/2008 Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados

RD 640/2006 NORMAS DE HIGIENE relativas a los productos alimenticios.

REGLAMENTO CE 123/2005 por el que se establecen límites de OTA en café tostado modificado por el Reglamento 1881/2006

y a su vez modificado por el **Reglamento 629/2008** de 2 de julio, por el **Reglamento 105/2010** de 5 de febrero y por el

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Reglamento 594/2012 de 5 de julio.

LEY 11/1997 y RD 252/2006 : Ley de Envases y Residuos de Envases

RD 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos derogado por el RD 109/2010, de 5 de febrero

8. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

8.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Determinaciones	Valor nominal y Tolerancias	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia
Color	100 (+/- 5)	Colorímetro Colorette Probat	Lab I	Cada 1400 kg
Humedad	2,0% (máx. 5)	Analizador TEWS-MW23	Lab I	Cada 1400 kg
Peso neto	1000g. Real Decreto 1801/2008	Balanzas informatizadas	Lab I	Cada 3 minutos
Oxígeno residual	5% (10% máximo)	Medidor Servolmex	Lab I	Diario
Cafeína	> 0,8%	HPLC	Lab E	C/lote
Sólidos solubles	30% p/p (máx. 35)	Det. sólidos	Lab E	Trimestral
Fondo (rotos, picados)	<5% p/p (máx. 5)	Examen visual	Lab I	Cada 1500 kg

8.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Por la naturaleza de la materia prima y del proceso de fabricación, en el que se superan los 210°C, los análisis microbiológicos no aplican al café tostado.

Aerobios mesófilos ≤ 10.000 ufc/g

Mohos y levaduras ≤ 1.000 ufc/g

Enterobacterias: Ausencia

Clostridios: Ausencia

9. ALERGENOS

Completar la tabla con información sobre la existencia de ingredientes simples o compuestos en el producto final, que puedan causar alergias (dar información detallada, especialmente sobre los aditivos).

Fügen Sie in die Tabelle die Informationen über die Existenz von reinen oder vermischten Zutaten in dem Endprodukt ein, welche Allergie verursachende Bestandteile aufweisen (Bitte, geben Sie detaillierte Information insbesondere für die Zusatzstoffe)

Complete the table with information about the existence of simple or mixed ingredients in the final product which containing allergenic material (please, give detailed information, specially with additives).

	Contenido en producto <i>Contained</i> (Sí/No)	Declarado en envase <i>Declared label</i> (Sí/No)	Alergeno (detallar el ingrediente que contiene naturaleza alergénica y el tipo de alergeno) (ej. Harina –harina de centeno en gluten) <i>Contains the following</i>
Gluten <i>Grain containing gluten</i>	NO		
Crustáceos <i>Shellfish</i>	NO		
Huevos o derivados <i>Hens eggs</i>	NO		
Pescado <i>Fish</i>	NO		
Cacahuetes o derivados <i>Peanuts</i>	NO		
Soja <i>Soya beans</i>	NO		
Leche o derivados lácteos <i>Milk and milk products</i>	NO		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Frutos secos <i>Nuts</i>	NO		
Sésamo <i>Sesame</i>	NO		
Apio <i>Celery</i>	NO		
Sulfitos (concentración >10 mg/kg SO₂) <i>Sulphites > 10 mg/kg SO₂</i>	NO		
Altramucos y productos a base de altramucos <i>Lupins</i>	NO		
Mostaza y productos derivados <i>mustard</i>	NO		
Moluscos y productos a base de moluscos <i>mollusks</i>	NO		

10. FICHA LOGÍSTICA (orientativa)

Envase Primario	COMPLEJO TRIPLEX: Polipropileno coextrusionado de 20 µ, Poliester Metalizado de 12 µ y Polietileno de 60 gr	20 X 90 X 60 135 g/m2
Unidad de venta	BOLSA de complejo tríplex, termosellada, con válvula unidireccional Goglio, conteniendo 1000g de café en grano	neto: 1000 g
Envase distribución	Europalet normalizado "CHEP" conteniendo 8 cajas, de 8 Kg cada una, por manto y 5 mantos por palet.	neto: 320 kg
Transporte y Seguridad	Palets identificados con EAN Code, aprobados por C. Calidad y protegidos con retráctil plástico	110 x 80 x 120 cm

REVISADO:

Jefe de Calidad

sello:

fecha: 10-Enero-2017