

FICHA TECNICA PRODUCTO

p.1/2

Nº - CD-002.1

02/12/2014

PRODUCTO: Café soluble natural

Denominación comercial / legal: Café soluble natural

Botánica *Coffea robusta, L.*

Clasificación: Café soluble natural

Descripción: Producto en forma sólida, soluble en agua , obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Composición:

Producto	Origen*
Café soluble natural	Colombia, Brasil

*El origen puede variar según el lote de materia prima utilizado en cada momento.

Aditivos Ninguno

Descripción del proceso:

La materia prima se recepciona en cajas de 50 kg .Se lleva a la máquina envasadora. Se envasa el producto por succión directamente de la caja donde se recepciona la materia prima, a la máquina envasadora.Se envasan en sticks de 2 g y el cierre del sobre es por termosellado. Los stick son envasados en diferentes formatos, según especificaciones del cliente.

Características físico-químicas:

Según R.D.-1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del café
Contenido en materia seca procedente del café: >95%
 Según Reg. (CE) nº 1881/2006
 Ocratoxina A < 10 microgr/kg

Características organolépticas:

Olor: característico
 Sabor: característico
 Color: 123 ± 5

Características microbiológicas:

Cumple con Reg. Nº 2073/2005/CE

Formato de presentación del producto y envasado

Peso neto sticks: 2g (aprox)
Formato de cajas: C-10, C-100, C-300
Formato de fiambreras: F-100
Formato de bolsas: Aluminio, 500g, 1kg

Etiquetado/Información al consumidor:

Situación: En el estuche. / Alrededor de la caja.
Características: Cumple con: Directiva (CE) nº2000/13 y Reglamento (CE) nº1169/2011, y sus modificaciones.

Característica del nº de lote: Según procedimiento de trazabilidad

Condiciones de almacenamiento / transporte: En lugar fresco y seco al abrigo de la luz

Durabilidad Conserva sus propiedades 3 años después de la fecha de fabricación

FICHA TECNICA PRODUCTO

p.2/2

Nº - CD-002.1

02/12/2014

INTERES PARA EL CONSUMIDOR:

Alérgenos: la Directiva 2000/13/CE (sobre etiquetado), así como el Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.

Contiene:	Sí / No	Cont. Cruzada (Sí / No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
Huevos y productos a base de huevos	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos con o basados en cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)	No	No
Frutos de <u>cáscara</u> , es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y sus derivados	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
<u>Dióxido de azufre y sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2 total.	No	No
<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces	No	No
<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos	No	No

Organismos modificados genéticamente (OGM): la materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Legislación aplicable: Reglamento 1829/2003/CE (sobre alimentos y piensos modificados genéticamente), y Reglamento 1830/2003/CE (relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente).

Contaminantes: cumple con el Reglamento 1881/2006/CE, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. En concreto, este reglamento limita la presencia de Ocratoxina A a un máximo de 10 ppb.

Irradiación: las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.

Materiales en contacto con el alimento: los materiales de envasado utilizados cumplen con el Reglamento 1935/2004/CE (sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos) y con el Reglamento 10/2011/CE (sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos).

TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO: Adultos

VALOR NUTRICIONAL:

	100 g	1 stick (2g)
Valor energético (kcal/kJ)	114 Kcal / 465 kJ	2,3 Kcal / 9,3 kJ
Grasas (g), de las cuales:	0,2	0,004
· Ácidos grasos saturados (g)	0,1	0,002
Hidratos de Carbono (g), de los cuales:	3,1	0,062
· Azúcares (g)	3,1	0,062
Proteínas (g)	7,8	0,156
Fibra (g)	34,1	0,682
Sal (g)	0,25	0,005

R.S.I. 40.057009/A