



FICHA TÉCNICA MEZCLA DE CAFE  
LINEA "PREMIUM"

CÓDIGO: FT-SGI-12  
REVISIÓN :0  
FECHA 04/04/17

<b>PRODUCTO</b>	Mezcla de café tostado Línea Premium			
<b>MARCA</b>	Café Algraná			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Mezcla de granos de café de estricta altura selectos de las regiones más representativas del país como Chiapas y Veracruz para crear una excelente mezcla, que con tueste artesanal permite liberar su mayor expresión de sabor para crear una taza compleja de sabores y acidez balanceada.			
<b>ORIGEN</b>	Café % De origen Mexicano			
<b>PRODUCTOR</b>	Café Algraná			
<b>RAZÓN SOCIAL</b>	Café Algraná S.A. DE C.V.			
<b>VARIEDADES</b>	<b>Mezcla Premium</b>	<b>En grano:</b> 1 kg y 500 kg		
		<b>Molido</b> 1 kg y 500 g		
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa metalizada			
<b>CONDICIONES DE ENTREGA:</b>	En seco a temperatura ambiente.			
<b>RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantener cerrado en un lugar fresco y seco evitando exposición a la luz solar.			
<b>CODIFICACIÓN DE LOTE:</b>	Clave del producto más consecutivo.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Se caracteriza por ser un producto con aromas como a chocolate oscuro y a cacao. Su sabor tiene notas de manzana seca y lima. Proporciona una ligera acidez, pero de cuerpo fuerte y redondo.			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>  Análisis Microbiológico (trimestral) con Laboratorio Bio-Tekax. No. de Acreditación EMA: A-0219-014/10	<b>PARÁMETRO</b>	<b>RESULTADOS</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>LIMITES PERMITIDOS</b>
	Mesófilos Aerobios	<10 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994	25-250 UFC/g o mL
	Coliformes Totales	<10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994	15 -150 UFC/ g o mL
	<i>Escherichia coli</i>	AUSENCIA	CCAYAC-M-004/11	Ausencia o presencia/ g o mL
	<i>Salmonella spp</i>	AUSENCIA	NOM-114-SSA1-1994	Ausencia o presencia/ g o mL



FICHA TÉCNICA MEZCLA DE CAFE  
LINEA "PREMIUM"

CÓDIGO: FT-SGI-12  
REVISIÓN :0  
FECHA 04/04/17

**CARACTERÍSTICAS  
FISICOQUÍMICAS**

**(composición nutrimental):**

Análisis fisicoquímico con  
Laboratorio Grupo Cencon

**No. de Acreditación:**  
EMA: A-0304-025/11

**Análisis Químico Proximal**

Análisis	Contenido % (g /100g muestra)
Humedad (pérdida del secado)	1,1
Grasa (Soxhlet)	12,64
Proteína	15,25
Fibra cruda	17,59
Hidratos de carbono (por diferencia)	66,31
Fibra dietética	48,94
Cenizas	4,70
Azúcares reductores totales	4,08
Sodio	30 mg/100 g
Aporte calorico	244,24 kcal/100 g

**IMAGEN DEL PRODUCTO**

**VARIETADES**

