

	<b>FICHA TÉCNICA MEZCLA EXPRESS ROBUSTO</b> <b>CAFÉ ALGRANA S.A DE C.V</b>		<b>CÓDIGO</b>	FT-SGI-14							
			<b>REVISIÓN</b>	0							
			<b>FECHA</b>	19/07/17							
<b>PRODUCTO</b>	Mezcla Express Robusto										
<b>ELABORA</b>	Café Algraná S.A de C.V										
<b>ORIGEN</b>	Café 100 % mexicano										
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Mezcla de granos de café de estricta altura selectos de las regiones más representativas del país como son Chiapas, Veracruz y Oaxaca para crear una excelente mezcla, que con tueste artesanal permite liberar su mayor expresión de sabor para crear una taza compleja de dulzor, amargor y acidez balanceada.										
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CAFÉ</b>	Es un café que se caracteriza por tener aromas ricos y suaves de nuez, almendra y a flor de café; destacan sabores ligeramente dulces a manzana verde y a macadamia. Su acidez es balanceada, de textura suave y cuerpo redondo.										
<b>VARIEDADES</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 30%;"><b>Mezcla Express Robusto</b></td> <td colspan="3"><b>En grano de:</b> 1 kg, 500 g y 250 g</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Molido en presentación de:</b> 250g, 500g y 1 kg</td> </tr> </table> <p>Tipos de molido: Turco, Express, Prensa Francesa, Filtro Papel, Filtro Tela, Olla y percoladora.</p>				<b>Mezcla Express Robusto</b>	<b>En grano de:</b> 1 kg, 500 g y 250 g			<b>Molido en presentación de:</b> 250g, 500g y 1 kg		
<b>Mezcla Express Robusto</b>	<b>En grano de:</b> 1 kg, 500 g y 250 g										
	<b>Molido en presentación de:</b> 250g, 500g y 1 kg										
<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>LEYENDA PRECAUTORIA</b>	No se recomienda el consumo de este producto a menores de 6 años de edad y personas que padezcan hipertensión e intolerancia a la cafeína.										
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>  Análisis Microbiológico (trimestral) 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>E. coli</i>	<b>AUSENCIA</b>	CCAYAC-M-004/11	Ausencia							
	<i>Salmonella</i>	<b>AUSENCIA</b>	NOM-114-SSA1-1994	Ausencia							

<b>ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO</b> Laboratorio Grupo Cerón  <b>No. de Acreditación:</b> EMA: A-0304-025/11 Muestra: Café tostado molido	<b>COMPOSICION NUTRIMENTAL:</b> Tamaño de la porción: 100 g de muestra	
	Contenido energético	1025 kJ (244 kcal)
	Grasa	13 g
	Proteína	15 g
	Hidratos de carbono	66 g
	Fibra Cruda	17 g
Azúcares reductores totales	4 g	
<b>VIDA DE ANAQUEL:</b> Análisis fisicoquímico con Laboratorio Grupo Cencon No. de Acreditacion EMA: A-0304-025/11. Muestra: Café Tostado Molido.	12 meses en almacenamiento a temperatura ambiente (25°C+/- 3°C y no más de 65 % de humedad relativa).	
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa Metalizada para grano y molido de 1 kg, 500 g y 250 g Bobina Algraná Rosa molido menor a 350 g  	
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa de polietileno transparente.  	

Elaboró:	Revisó	Aprobó:
Suridey Vázquez Escalante	Karla P. Rojas Hernández	Alberto Montoya