

	FICHA TÉCNICA CAFÉ MEZCLA EXPRESS CAFÉ ALGRANA S.A DE C.V			CÓDIGO	FT-SGI-11									
				REVISIÓN	0									
				FECHA	19/07/17									
PRODUCTO	Mezcla Express													
ELABORA	Café Algraná S.A de C.V													
ORIGEN	Café 100 % mexicano													
DESCRIPCIÓN	Mezcla de granos de café de estricta altura selectos de las regiones más representativas del país como Chiapas, Veracruz y Oaxaca para crear una excelente mezcla, que con tueste semi-artesanal permite liberar su mayor expresión de sabor para crear una taza compleja de sabores y acidez balanceada.													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CAFÉ	Es un café que se caracteriza por tener aromas ricos y suaves de nuez y almendra; destacan sabores como a maple, sabores ligeramente a caramelo y un toque final fresco a menta. Acidez y cuerpo balanceado.													
VARIETADES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Mezcla Express</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">En grano de: 5kg, 1 kg, 500 g y 250 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Molido en presentación de: 5 kg, 1 kg, 500 g, 350 g, 330 g, 300g, 250 g, y 200 g.</td> </tr> </table> <p>Tipos de molido: Turco, Express, Prensa Francesa, Filtro Papel, Filtro Tela, Olla y percoladora.</p>					Mezcla Express	En grano de: 5kg, 1 kg, 500 g y 250 g				Molido en presentación de: 5 kg, 1 kg, 500 g, 350 g, 330 g, 300g, 250 g, y 200 g.			
Mezcla Express	En grano de: 5kg, 1 kg, 500 g y 250 g													
	Molido en presentación de: 5 kg, 1 kg, 500 g, 350 g, 330 g, 300g, 250 g, y 200 g.													
CONDICIONES DE ENTREGA:	En seco a temperatura ambiente.													
RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener cerrado en un lugar fresco y seco evitando exposición a la luz solar.													
CODIFICACIÓN DE LOTE:	Clave del producto más consecutivo.													
LEYENDA PRECAUTORIA	No se recomienda el consumo de este producto a personas sensibles a la cafeína.													
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Análisis Microbiológico (trimestral) Laboratorio Bio-Tekax. No. De Acreditación EMA: A-0219-014/10	PARÁMETRO	RESULTADOS	MÉTODO	LIMITES PERMITIDOS										
	Mesófilos Aerobios	<10 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994	25-250 UFC/g o MI										
	Coliformes Totales	<10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994	15 -150 UFC/ g o MI										
	<i>E. coli</i>	AUSENCIA	CCAYAC-M-004/11	Ausencia										
	<i>Salmonella</i>	AUSENCIA	NOM-114-SSA1-1994	Ausencia										

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Laboratorio Grupo Cerón No. De Acreditación: EMA: A-0304-025/11 Muestra: Café tostado molido	COMPOSICION NUTRIMENTAL: 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
VIDA DE ANAQUEL: 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).	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa Metalizada para grano y molido de 1 kg y 500 gramos Bobina Algraná Rosa molido menor a 350 g Bolsa Transparente Molido o Grano 5 kg.	
		
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa de polietileno transparente.	
		

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