

## FICHA TÉCNICA

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	
Referencia	SELLO ROJO
Descripción	Cafe Sello Rojo Institucional Fuerte 500g
ESPECIFICACIONES	
Densidad caída libre (ISO 8460)	Superior a 310 g/l
Color (Hunterlab)	15,60 – 16,80
Humedad	4.20- 4.50
pH	5.0 – 5.8
Cafeína por HPLC (Base seca %)	Superior a 1.0
ANALISIS MICROBIOLÓGICO	
Recuento total de mesófilos	Inferior a 2.000 ufc/g
Coliformes total y fecal	Negativo
Hongos y levaduras	Inferior a 100 ufc/g
PREPARACIÓN	
<p>Utilice agua pura. En la preparación tenga en cuenta la siguiente proporción: una cucharada sopera de café (5-7 gramos) por cada 100ml de agua.</p>	
EMPAQUE	
<p>El café molido se empaca de manera hermética y con atmósfera modificada en material flexible trilaminado con el fin de conservar la frescura del producto.</p> <p>Almacenado a temperatura ambiente y libre de humedad, el producto tiene una vida útil de 7 meses. Después de abierto el empaque, el café se debe conservar en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.</p>	

GERENCIA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.  
 MEDELLÍN, ENERO 2016.