

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

<p><u>MARCA DEL PRODUCTO:</u></p> 	<p><u>REFERENCIA INTERNA DEL PRODUCTO:</u></p> <p>B36</p>
<p><u>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</u></p> <p>Café 100% Arabica de Peru Ecologico</p>	<p><u>REGISTRO SANITARIO:</u></p> <p>25.002696/A</p>
<p><u>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:</u></p> <p>1 Año</p>	<p><u>RECOMENDACION DE CONSERVACION:</u></p> <p>Conservar en lugar fresco y seco, evitar focos de calor, humedad y luz intensa.</p>
<p><u>INGREDIENTES:</u></p> <p>Café ecológico de Peru</p>	<p><u>PESO NETO POR ENVASE:</u> 1000 g</p> <p><u>VARIANTE DE PRODUCTO:</u> Grano</p>
<p><u>TIPO DE ENVASE:</u></p> <p>Envase flexible compuesto de tres capas (PET est, Aluminio, Papel kraft) con válvula unidireccional de desgasificación.</p>	<p><u>AGRUPADOS EN:</u></p> <p>Cajas de cartón ondulado con un contenido de 6 envases de 1 kg. Cerradas con precinto identificativo de los ingredientes.</p>
<p><u>PALETIZADO:</u></p> <p>EUROPALET de 360kg compuesto por 5 alturas , con 12 cajas por altura con un total de 60 cajas.</p>	<p><u>ACRILAMIDA:</u></p> <p>Por debajo del nivel de referencia crítico en vigor desde 11 abril de 2018: 400µg /KG</p> <p><u>ALERGENOS:</u></p> <p>No se contemplan</p>

MODO DE EMPLEO:

Moler el café a su grosor adecuado, cuanto mas tiempo este en contacto el agua con el café mas grueso ha de molerse y cuanto menos tiempo se tenga en contacto el agua con el café mas fino se debe moler. Usar para infusionar una proporción de 50g de café molido por cada litro de agua y estando el agua a unos 90º C no exceder los 4 minutos de infusión en una molienda media (ejemplo molien-da para cafetera italiana domestica).

PARAMETROS NUTRICIONALES POR 100 g

VALOR ENERGETICO	1271 KJ/ 311 Kcal
GRASAS	13,1 g
DE LAS CUALES SATURADAS	6 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,2g
DE LOS CUALES AZUCARES	0,7 g
FIBRA ALIMENTARIA	64,1 g
PROTEINAS	14,9 g
SAL	0,025 g