

FICHA TÉCNICA



VERISSIMO	CAFÉ BLEND NATURAL ECOLÓGICO 70/30
DENOMINACIÓN	
Café de tueste natural de cultivo ecológico - Certificado CCPAE.	
COMPOSICIÓN	
70% Café Arábica lavado orgánico 30% Café Robusta natural orgánico	
PRESENTACIÓN Y ENVASADO	
Bolsa de 500g en grano o molido	
MATERIAL ENVASADO	
Bolsa de complejo triple apto para contacto con alimentos + Válvula desgasificadora.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color Tueste: Medio	Acidez: Media
Aroma: Medio	Cuerpo: Medio - alto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Parámetro	Especificación –Tolerancia (Método análisis)
Cafeína (en ms):	Mín.0,7 % (H.P.L.C. UV(DAD))
Humedad:	Max. 5 % (PNT-Q-07)
Cenizas totales (% ms):	Max. 6 % (PNT-Q-06)
Sólidos solubles del extracto acuoso:	20-35 % (GRAVIMETRIA)
Ocratoxina (OTA)	Max. 5 µg/kg * (ELISA) <small>*OTA máx. 3 µg/kg, a partir del 01/01/2023, Regl.(CE) 1370/2022 que modifica el Regl(CE).1881/2006)</small>
Acrilamida	< 400 µg/g
Metales pesados:	
Cu	< 16 mg/kg (ppm)
Pb	< 5 mg/kg (ppm)
Zn	< 10 mg/kg (ppm)
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.	
Consumir preferentemente antes del fin de:	Mes y año (18 meses desde la fecha de fabricación)
Identificación del Lote :	ASS.M.COD (A: año envasado; SS: semana envasado; M: máquina envasado; COD: código producto)

FICHA TÉCNICA



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación –Tolerancia (Método análisis)
Rec. Aerobios totales a 30°C	< 5 x10 ² u.f.c/g (PNT-M-03)
Rec. Enterobacterias a 37°C	< 1x10 u.f.c/g (PNT-M-06)
Rec. Mohos Rec. Levaduras	< 5 x10 ² u.f.c/g (PNT-M-16)
Rec. Bacillus cereus	< 1x10 u.f.c/g (ISO 7932)
Salmonella	Ausencia/ 25 g
Escherichia coli β-glucoronidasa	< 10 ufc/ g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

ALÉRGENOS

En el proceso de fabricación y envasado del producto no se utiliza ningún ingrediente y, en particular, ninguno de los ingredientes citados en el anexo II del Reglamento 1169/2011.

ALÉRGENOS	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut)	no	no
Crustáceos y productos a base de crustáceos	no	no
Huevos y productos a base de huevo	no	no
Pescado y productos a base de pescado	no	no
Cacahuets y productos a base de cacahuets	no	no
Soja y productos a base de soja	no	no
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	no	no
Frutos de cáscara y productos a base de frutos de cáscara	no	no
Apio y productos derivados	no	no
Mostaza y productos derivados	no	no
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	no	no
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)	no	no
Altramuces y productos a base de altramuces	no	no
Moluscos y productos a base de moluscos	no	no

GMO

En el proceso de fabricación y envasado del producto no se utiliza ningún ingrediente genéticamente modificado, por lo que el café está libre de GMO.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Regl. (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y Reg.(CE) N° 178/2002 y posteriores modificaciones.

Real Decreto 1676/2012 del 14/12/12 por el que se aprueba la Norma de Calidad para el Café.

FICHA TÉCNICA



Regl. (CE) nº1881/2006 contaminantes en productos alimenticios y sus modificaciones posteriores. Niveles máximo (OTA).

Reglamento CE 2158/ 2017 del 20 de noviembre 2017, niveles referencia Acrilamida en alimentos.

Reglamento (CE) nº396/2005 contenido límites máximos de residuos plaguicidas en los productos alimenticios.

Regl. 1169/2011 Etiquetado e información suministrada al consumidor.

Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Regl. (CE)1935/2004 materiales destinados a entrar en contacto con alimentos y regl.10/2011 materiales plásticos destinado a entrar en contacto con alimentos vigente.

Regl.(CE) 1830/03 y Regl (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Reglamento (UE) Nº231/2012 y Reglamento (CE) 1333/2008, anexos II y III (E941 Nitrógeno)

Reglamento (CE) 2073/2005 y Reglamento (CE) 1441/2007, sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.