



PREPARADO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

INGREDIENTES

Café.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tipo de tueste _____ Medio
Color _____ Marrón alto
Gusto _____ Acidez baja amargor alto
Textura _____ Robusto
Tamaño de la criba _____ 17

FORMULA CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

Materia Prima	Valor	Unidades	Valor en 120KG
Robustas lavados	25-35	%	30-42kg.
Robustas naturales	65-75	%	78-90kg.

PARAMETROS DE PROCESO

Temperatura de entrada _____ 100 oC
Temperatura de salida _____ 184 oC
Tiempo de tueste _____ 20 min

CARACTERÍSTICAS ENVASE

El producto se envasará en bolsas de 1 Kg de producto neto identificando composición, lote y fecha de consumo preferente. Las bolsas se servirán en cajas de 12 unidades.

Todas las cajas estarán identificadas con:

- Producto
- N° de lote

MATERIAL DE ENVASADO Y EMBALAJE

Envase: Polipropileno + Poliéster metalizado + Polietileno.
Embalaje: caja de cartón ondulado doble canal.

PALETIZADO

Paletización estándar a 540 Kg (5 niveles a 9 por nivel) Medidas palet: EUR 80x120x150

CONSUMO PREFERENTE

La conservación de este producto es de 12 meses a partir de la fecha de tueste siempre que los envases estén bien cerrados y conservados en lugar adecuado.

DOSIFICACIÓN - MODO DE EMPLEO

Se recomiendan las siguientes cantidades para la elaboración de:

- Café solo _____ 7 g por 60 cc.
- Cortado _____ 7 g por 60 cc.
- Café con leche _____ 7 g por 60 cc.
- Capuchino _____ 7 g por 60 cc.

CONTROL DE CALIDAD

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

AUTORIZACIÓN SANITARIA

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número **15.05471/TO**

