



FICHA TÉCNICA. MEZCLA AMERICANA

Variedad de Café	Arábica, Costa Rica / Robusta
Lugar de cultivo	Huatusco y Zentla, Veracruz, México
Altura de cultivo	1200 MSNM / 900 MSNM
Proceso	Prima Lavado
Certificaciones	Hecho en Veracruz
	LPO, NOP USDA, UE
	Certificado de Origen
Presentaciones	Mezcla Europea
México	454 gramos
Estados Unidos y Europa	454 gramos/ 1 lb
Tipo	Tostado en grano y Tostado Molido
Tipo de tostado	Intenso
Tipo de molienda	Medio
Fecha de cultivo	Septiembre-Marzo
Frecuencia de tostado	1 o 2 veces por semana

REPORTE DE CATACIÓN Y CALIDAD

FRAGANCIA/AROMA	7.5	BALANCE	7.5
SABOR	7.25	DULZOR	10
ACIDEZ	7.25	TAZA LIMPIA	10
SABOR DE BOCA	7	UNIFORMIDAD	10
CUERPO	7.5	CATADOR	7.25

PUNTAJE DE CATACIÓN SCAA: 81.25

NOTAS: MADERA, TABACO

CATEGORÍA: PL-10



Ingredientes	<p>Café 100 % puro. Exento de tabla nutrimental de acuerdo a la NOM-51 Capítulo 4 Fracción 4.2.8.2.4 donde indica:</p> <p>“Independientemente de lo establecido en el numeral 4.2.8.1, quedan exceptuados de incluir la información nutrimental los siguientes productos siempre y cuando no incluyan alguna declaración de propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Productos que incluyan un solo ingrediente, ii. Hierbas, especias o mezcla de ellas, iii. Extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no”
Alérgenos	Producto libre de OGM (libre de organismos genéticamente modificados)
Vida de anaquel	Consumir preferentemente: antes de 12 meses
Vida en almacén	12 meses
Condiciones en anaquel	El producto deberá estar en su empaque original herméticamente sellado. Lugar seco y fresco. No exponer a rayos del sol.
Condiciones en almacén	El producto deberá estar en su empaque herméticamente sellado. Lugar seco y fresco. No exponer a rayos del sol. No estar en el piso.
Proceso	<ul style="list-style-type: none"> - Se cultiva bajo sombra, sin fertilizantes o sustancias químicas - Se cosecha y se retira la pulpa para obtener el grano verde. - Se sumerge en agua para enjuagar - Se seca en patio - Una vez seco se sumerge nuevamente en agua para fermentación. - Nuevamente se seca en patio. - Se selecciona para obtener los mejores granos. - Una vez seleccionado, se tuesta y en su caso pasa al área de molido. - Se envasa. - Se almacena.



Embalaje

Bolsa Blanca Metalizada

500 gramos

Medidas de bolsa 454 gramos/500 gramos: 15 cms x 25.5 cms. 4 cms + 4 cms de fuelle de fondo

Medidas de bolsa 1 kilogramo: 19.5 cms x 29.5 cms. 4.5 cms + 4.5 cms de fuelle fondo



Caja Cartón

Presentación y cantidad

500 gramos- 30 piezas

Medidas de caja: 60 cms x 45 cms x 30 cms

