



CAFE-PERUANO

Internacional Company Peru SCRL

Ruc: 20489555922

Dirección: Av. Nicolas de Aranibar 721 Lima - Perú

Direcion: Jr. Huanuco 134 Fernandez G. Huanuco-Peru

Tel: (511) 7944007 / (5162) 6369349

Cel: (511) 949296155 / (511) 985822906

Email: ventas@cafe-peruano.com Skype: clibel10

www.cafe-peruano.com

FICHA TECNICA

CODE	PRODUCT PHOTO	DESCRIPCION	SPECIFICATION
DCAF83MT		<p>Café Tostado Orgánico Selecto Sin Descafeinar TIPO GOURMET MARCA: Mono Tingales 100% café, libre de materiales o contaminantes extraños. Producto obtenido de la molienda del café tostado ORIGEN: Leoncio Prado Tingo Maria REGION: Huánuco</p>	<p>Variedad: Coffea arabica Unidad de medida : 250 g Envase : Bolsa trilaminada 83-85 puntos de taza. Café blend con aroma floral cítrico, cuerpo mediano, con acidez cítrica y sabor dulce en boca a frutas secas. REGISTRO SANITARIO: Q0211522N/YAITCM</p>

Partida Arancelaria: **900119000**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características

Este producto pasa por un cuidadoso proceso, desde la selección de la semilla hasta el beneficio tanto en húmedo como en seco, que otorgan al producto un buen sabor, cuerpo acidez y aroma.

B. Atributos del bien

inocuo y adecuado para el consumo humano. sin olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, cumple con lo siguiente:

ATRIBUTO	VALOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD – FÍSICO SENSORIAL			
Olor y sabor	Característico – intenso a café. Acidez deseable	Exento de olores y sabores extraños o rancios. Acidez placentera fina al paladar. Libre de sabores indeseables.	NTP 209.028:2015 CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª Edición Reemplaza a la NTP 209.028:2005 / NSO 67.31.02:04
Color	Marrón oscuro	Característico del producto	
ATRIBUTO	VALOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD – FÍSICO QUÍMICO			
- Humedad	0.0108	1.5 – 2.5%	NTP 205.002:1979 (Revisada el 2011). 1979. Cereales y menestras. Determinación del contenido de humedad. Método usual
- Cafeína	0.89 g/100g	Mínimo 0.75 g / 100g	NTP-ISO 4052:2002 (revisada el 2014) CAFÉ. Determinación del contenido de cafeína
- Granulometría	Fina: Entre los tamices 350 µm-500 µm		ISO 4150:2011 / NTE INEN 1113

INOCUIDAD – CRTIERIO MICROBIOLÓGICO			
- Recuento de Mohos y Levaduras via 1	<10	10 – 10 ² UFC/g	Criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XVII.1 - Estimulantes y Fruitivos – Café y sucedáneos de café (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” (R.M. N° 591-2008/MINSA).
- Bacillus cereus		10 ² – 10 ⁴ UFC/g	
- Recuento de microorganismos aerobios mesófilos via 1	<10	10 ³ – 2 x 10 ³ UFC/g	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeracion. Método 1, Pág. 120-124, 132 – 134, 2da Ed. Reimpresión 2000.
- Numeración de Coliformes via 1	<3	3 x10 ⁰ – 1.1x 10 ¹ NMP/g	
- Ocratoxinas A	<3	5 µg/ kg (5 ppb)	AOAC 991.44. 19 th. Ed. 2012
- Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex		Normas del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos 1

ALERGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	No
Crustáceos y productos derivados:	No
Huevos y productos derivados:	No
Pescado y productos derivados:	No
Cacahuets y productos derivados:	No
Soja y productos derivados:	No
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	No
Frutos de cáscara (*2):	No
Apio y productos derivados:	No
Mostaza y productos derivados:	No
Granos de sésamo y productos derivados:	No
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	No

CERTIFICACIONES:

Organico y Comercio Justo Otorgado por BIOLATINA	FA0-NAL-EXT-041-PRO-PER-029-DVS-240820
--	--

ENVASE - PRESENTACIÓN

Bolsas de aluminio trilaminadas sin válvula desgasificadora de 250 g, empacadas al vacío.

ENBALAJE

Embalaje de: Bolsas de polipropileno en el cual se distribuyen 20 unidades de café x 250g.

Paletas o parihuelas de Madera: 210 Bolsas de polipropileno en el cual se distribuyen 20 unidades de café x 250g.

USO

Puede dársele un consumo directo, como ser fuente de materia prima para la elaboración de otros compuestos tales como en pastelería, heladería, abono y curtiembres.

CUALIDADES

El café por sus múltiples cualidades, es considerado un estimulante del sistema nervioso central, antioxidante, así como un estimulante digestivo. Mejora el rendimiento físico y mental.

RIESGOS PARA LA SALUD

Los riesgos para la salud más comunes que puede contraer el consumo de café son:

- Ansiedad, irritabilidad e insomnio o sueño (dependiendo de la persona).
- En personas hipertensas o cardíacas, se recomienda reducir el consumo.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

18 meses contados desde la fecha de producción para el producto sellado al vacío.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco, lejos de la humedad y a temperatura ambiente y debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios. Hermetizar bien el empaque una vez abierto.

NEGOCIACION

INCOTERMS	PRECIO POR UNIDAD (U\$) EXPORTACIÓN	PRECIO LOCAL MAYORISTA (S/.)	PRECIO LOCAL MINORISTA (S/.)
EWX	2.82	12	14.5
FOB	2.94	12.3	15.5

FORMA DE PAGO

BANCO INTERBANK		
Nº DE CUENTA	CCI	MONEDA
200-3004274944	: 003-200-003004274944-37	(S/.)
200-3004274951	003-200-003004274951-32	\$

Cuenta Paypal	ventas@cafe-peruano.com
----------------------	--------------------------------



We sell the best Organic Coffee in Peru. We have the most extensive variety of organic coffee in the most coffee-growing places in Peru.
Our Staff executes correct actions in each phase that is needed to get to the point with the right profile.
We have specialists who are in charge of putting their