

	Café soluble liofilizado natural	CD-014
		08/03/2021
		Pag.1 REV.9

PRODUCTO:	Café soluble natural	Clasificación:	Café soluble 100% Tueste Natural
------------------	----------------------	-----------------------	----------------------------------

Denominación comercial:	Café soluble natural
--------------------------------	----------------------

Ingredientes (en orden descendente):	Café soluble natural	Botánica:	100% Coffea robusta, L.
---	----------------------	------------------	-------------------------

Aditivos:	Ninguno
------------------	---------

Descripción del proceso:	La materia prima se recepciona en cajas de 25 kg. Se lleva a la máquina envasadora. Se envasa el producto por succión directamente del saco donde se recepciona la materia prima, a la máquina envasadora. Se envasa en sticks de 2 g y el cierre es por termosellado. Los sticks son envasados en diferentes formatos, según especificaciones del cliente. También puede envasarse en sobres de 2g con carga manual y termosellado.
---------------------------------	--

Cafeína:	> 0,7%
-----------------	--------

Características físico-químicas:	Según R.D.-1676/2012, de 14 de diciembre, y sus modificaciones, por el que se aprueba la norma de calidad del café Contenido en materia seca procedente del café: >95% (maximo 5% de humedad)
---	---

Características organolepticas:	Olor: aroma a madera Sabor: Retrogusto agradable y suave Color: 34.0 L (±1)
--	---

Características microbiológicas: RD2073/2005	Listeria < 100 ufc/g
---	----------------------

Composicion adecuada para	SI	NO
celíacos	X	
diabéticos	X	
intolerantes lactosa	X	

Alérgenos:	El Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), y sus modificaciones, establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.
-------------------	---

Contiene	SÍ/No	Cont. cruzada (Sí/No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
<u>Huevos</u> y productos a base de huevos	No	No
<u>Pescado</u> y productos a base de pescado	No	No
<u>Cacahuetes</u> y productos con o basados en cacahuetes	No	No
<u>Soja</u> y productos a base de soja	No	No
<u>Leche</u> y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)	No	No
<u>Frutos de cáscara</u> , es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	No	No
<u>Apio</u> y productos derivados	No	No
<u>Mostaza</u> y sus derivados	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
<u>Dióxido de azúfre y sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro exp. como SO2 total.	No	No
<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces	No	No
<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos	No	No



Café soluble liofilizado natural

CD-014

08/03/2021

Pag.2 REV.8

Organismos modificados genéticamente:

La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Según Reg. 1829/2003/CE y Reg. 1830/2003/CE, y sus modificaciones,

Contaminantes:

Cumple con el Reglamento 1831/2003/CE, y sus modificaciones, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. En concreto, este reglamento limita la presencia de Ocratoxina A a un máximo de 10 ppb.
*cumple con el Reglamento (UE) nº 2017/2158, y sus modificaciones que limita el nivel de Acrilamida a un nivel máximo de 850 microg/kg.

Irradiación:

Las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.

Materiales en contacto con el alimento:

Los materiales de envasado utilizados cumplen con los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE, y sus modificaciones,.

Consumidor al que va dirigido:

Adultos. Limitaciones de uso en consumidores vulnerables (personas con problemas cardiovasculares, tensión arterial,...)

Formato de presentación y envase

Peso neto sticks: 2 g (aprox)
Peso neto sobres: 2g (aprox)
Cajas de cartón: 10, 50, 100, 300, 600
Fiambreras: 100 sticks
Tarro PET : 100, 200g
Bolsas: 250g, 500g, 1 kg

El material en contacto con el alimento es un complejo de PAPEL ESTUCADO IMPRESO EN LA PARTE EXTERNA, UNA LÁMINA DE ALUMINIO Y UNA CAPA DE POLIESTER DE BAJA DENSIDAD QUE ES LA QUE ESTA EN CONTACTO CON EL ALIMENTO Y QUE CUMPLE LA FUNCIÓN DEL TERMOSELLADO. TAMBIÉN PUEDE ENVASARSE EN TARROS PET

Etiquetado:

Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones y con Directiva (CE) nº2000/13

Sistemática de loteado:

Año-semana: LYYXX-MM/AAAA
YY: año fabricación; XX: semana fabricación; MM: mes fabricación
AAAA: año (tres años a partir de la fecha de fabricación)
Por ejemplo un producto envasado el 27 de enero de 2022, se lotearía:
L2205-01/2025

Condiciones almacenamiento y transporte :

En lugar fresco y seco. No exponer a la luz solar.

Durabilidad mínima:

36 meses desde la fecha de envasado

Modo de empleo:

Verter el contenido de un stick/sobre en un vaso. Añadir agua o leche caliente.

Reg. Sanitario:

40.057009/A - 40,058556/A (graneles)

"Si transcurridos 15 días naturales no obtenemos respuesta, AZACONSA S.L. considerará las fichas técnicas adjuntas como aceptadas por el cliente"