



## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Revisión: 03  
Fecha: 27/09/2021  
Página 1 de 3

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

*Café descafeinado instantáneo liofilizado 100% Robusta*

### ETIQUETADO

- Denominación del producto: CAFÉ DESCAFEINADO
- Ingredientes: Café descafeinado instantáneo liofilizado
- Lote/Consumir preferentemente antes del fin de: (ver envase)
- Fabricado y/o Envasado por: AZACONSA, S.L.  
C/ Pdte. Calvo Sotelo, 15,  
03660 Novelda (Alicante)
- RGSEAA: 40.058556/A – 40.069402/A
- ORIGEN: R.F ALEMANIA

Composición adecuada para	SI	NO
Celíacos	X	
Diabéticos	X	
Intolerantes lactosa	X	

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (según la legislación vigente)

Determinaciones	Valor Nominal y Tolerancias	Laboratorio I/E
Cafeína (% s/s)	<0,3 % en masa sobre materia seca	Lab. Externo
Ocratoxina A	< 10 µg/kg	Lab. Externo
Acrilamida	<850 µg/kg	Lab. Externo
Humedad (%)	< 5%	Lab. Externo
Listeria	<100 ufc/g	Lab. Interno
Pesticidas	RD 396/2005 RD 2018/73	Lab. Externo
Mercurio	0,02 mg/kg	Lab. Interno

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Por la naturaleza de la materia prima y del proceso de fabricación, en el que se superan los 200°C, no se incluyen análisis microbiológicos. Sólo de listeria.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AROMA: Aroma a madera, cereal, ciruela y pan. De intensidad media
- SABOR: Retrogusto agradable y suave.



## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Revisión: 03  
Fecha: 27/09/2021  
Página 2 de 3

### ALÉRGENOS y OMG's

ALERGENOS	Presencia	Posibilidad de trazas
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus híbridos) y sus derivados.	NO	NO
Crustáceos y sus derivados	NO	NO
Huevo y sus derivados	NO	NO
Pescado y sus derivados	NO	NO
Cacahuets y sus derivados	NO	NO
Soja y sus derivados	NO	NO
Leche y sus derivados	NO	NO
*Frutos secos y sus derivados	NO	NO
Apio y sus derivados	NO	NO
Mostaza y sus derivados	NO	NO
Sésamo y sus derivados	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramuces y sus derivados	NO	NO
Moluscos y sus derivados	NO	NO

\* Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia, nueces de Australia y productos derivados.

\*\*Este producto no contiene OMG's

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g
VALOR ENERGETICO (KJ / kcal)	484 / 118
PROTEINAS (g)	7,8
HIDRATOS DE CARBONO (g), de los cuales:	3,1
Azúcares (g)	3,1
GRASAS (g), de las cuales:	0,2
Saturadas (g)	0,1
SAL (g)	0,3

### INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

- Para uso en máquina diluir con 200 mL de leche o agua.
- Una vez abierto el tarro/bolsa/stick, consérvelo cerrado en un lugar fresco, seco y alejado de olores extraños.
- No necesita condiciones especiales para su transporte
- Población destino: público en general.

### VIDA MEDIA

- Este producto no es perecedero.
- En condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, conserva sus propiedades organolépticas durante largo tiempo.
- Periodo de consumo recomendado: 24 meses

**LEGISLACION APLICABLE**

- Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
- Real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para el café.
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sucesivas modificaciones).
- Reglamento 1881/2006, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sucesivas modificaciones).
- Reglamento (UE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sucesivas modificaciones).
- Reglamento (UE) 396/2005 relativo a los LMR de plaguicidas en alimentos y piensos de origen animal y vegetal (y sucesivas modificaciones).
- Reglamento (UE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**AZACONSA S.L.****Oficina Central**

Pol. Ind. Santa fé, Novelda  
03660- ALICANTE (España).  
Tef.: 691496223  
Email: [calidad@azaconsa.com](mailto:calidad@azaconsa.com)

ELABORADO Y APROBADO POR  
DPTO.  
CALIDAD:

Alba