



BLEND · SELECCIÓN CRÈME NATURAL



NOTA DE CATA

Café de aroma poco pronunciado, baja acidez, cuerpo muy marcado, enmascarando sus notas dulces. Postgusto intenso con un amargor medio.

Aroma: Medio
Acidez: Baja
Cuerpo: Elevado
Dulzor: Bajo
Amargor: Medio

INGREDIENTES

Café 100% Natural.
100% robusta.



SELECCIÓN CRÈME NATURAL

DATOS PRODUCTO

Código producto: GCN1KB6

Peso Neto: 1 kg \pm 5%

Unidades por caja: 6 unidades (retractilado)

Medidas caja: 300x130x490 mm

Unidades por palet: 42 cajas (252 kg)

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Envase con válvula de seguridad, garantizando así la máxima conservación del producto.
Guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 5%
Cafeína	Mín. 0,7%
Cenizas	Máx. 6%
Sólidos solubles en el extracto acuoso	20-30%
Granos carbonizado	Máx. 5%
Color	Marrón

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Escherichia coli	< 10 ufc
Listeria monocitógenes	< 10 ufc
Staphilococcus aureus	< 10 ufc
Salmonella	Ausencia / 25 g
Ocratoxina A	Máx. 5.0 ug / kg

METALES

Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 minutos).

Cu:<5ppm

Pb:<5ppm

Zn:<10ppm