



## BLEND · SELECCIÓN PURO ARÁBICA

---



### NOTA DE CATA

---

Café muy aromático con notas florales, con una acidez muy marcada y un cuerpo balanceado, con notas dulces muy pronunciadas. Postgusto final largo, duradero, suave, meloso y persistentes notas de chocolate.

**Aroma:** Muy pronunciado  
**Acidez:** Alta  
**Cuerpo:** Medio  
**Dulzor:** Elevada  
**Amargor:** Exento

### INGREDIENTES

---

Café 100% Natural.  
100% arábica.



## SELECCIÓN PURO ARÁBICA

---

### DATOS PRODUCTO

---

Código producto: GPA1KB6

Peso Neto: 1 kg ± 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. 3,5% |
| Cafeína                                | Mín. 0,7% |
| Cenizas                                | Máx. 6%   |
| Sólidos solubles en el extracto acuoso | 20-35%    |
| 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