



PREPARADO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

100% extracto de café obtenido a partir de mezclas de cafés rigurosamente seleccionados.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Composición: 100% extracto de café (según la norma AFCASOLE sobre la pureza del café soluble de fecha 6 de julio de 1995. Dosis recomendada: 2 gramos (una cucharadita) por taza. Caducidad: 30 meses desde su envasado.

CERTIFICADO OGM

Producto: Café Soluble Decaffeinado Spray. Ref.: PRO9131SG20

En base a los conocimientos actuales y a la normativa legal en vigor, no se considera que los ingredientes utilizados sean susceptibles de contener OGM. Referencia normativa: Reglamento CE 1829 / 2003

FORMATOS DE VENTA

Bolsas herméticamente cerradas de material alimentario de 250 g de contenido neto en cajas de 3 kg.

Medidas: alto 21,6 cm. ancho 25,5 cm. y largo 39 cm.

Otros formatos, consultar.

CONSERVACIÓN

Almacenar en locales frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

El producto se ha diseñado para su uso mediante disolución en agua caliente, especialmente indicado en máquinas automáticas.

ETIQUETADO

En el envase se indicará: denominación del producto, identificación de la empresa, modo de empleo, peso neto, fecha de consumo preferente, relación de ingredientes, número de lote, marca de identificación.

PALETIZADO

Palet europeo (medidas: alto 150 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.) de 54 cajas (162 kg).

DATOS FÍSICO-QUÍMICOS

Característica	Rango	Método
HUMEDAD	Máximo 5,0	Humedad por desecación (Termobalanza IR)
DENSIDAD (g / l)	230 + 20	ISO 8460
COLOR	30 + 5	Colorimetría: Colorímetro Hunterlab
BACTERIAS (col / g)		
Mesófilos aerobios y anaerobios facultativos	< 5 x 10 ² ausencia / g	ISO 4833
Coliformes T. Mohos y levaduras	< 5 x 10 ²	ISO 4822
		ISO 7954
METALES PESADOS:		
Plomo	< 5 ppm	METALES PESADOS
Cobre	< 5 ppm	
Zinc	< 10 ppm	
ORGANOLÉPTICO	Según muestra de referencia	Cata de una solución de 2g de café en agua filtrada, probándolo a una temperatura aprox. de 80°C
Xilosa total	Max. 0,4%	HPLC
Glucosa total	Max. 2,1%	HPLC
Ocratoxina A	< 10 ppb	HPLC
Aflatoxina B1	< 10 ppb	HPLC

CONTROL DE CALIDAD

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

FICHA DE ALÉRGENOS

Presencia en el producto:	Si	No
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		●
Crustáceos y productos a base de crustáceos (incluyendo gelatina)		●
Pescado y productos a base de pescado (incluyendo gelatina)		●
Cacahuets y productos a base de cacahuete (incluyendo aceite)		●
Soja y productos a base de soja (incluyendo lecitina)		●
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		●
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, piñones, castañas de Pará, pistachos, nueces de Brasil, nueces de Macadamia y nueces de Australia) y productos derivados (incluyendo aceite)		●
Apio y productos derivados		●
Mostaza y productos derivados		●
Granos de sésamo, productos a base de granos		●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / Kg o 10 mg / litro expresado como SO ₂		●



Sin gluten

www.laqtia.com

☎ (+34) 925 772 330

✉ comercial@laqtia.com

📍 P. I. Valdoli, Nave 1, Parcela 20-21 · 45500 Torrijos, Toledo · España