

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>VERSION: 9</b> Vigencia a partir de la fecha: 20-02-2025
<b>CÓDIGO</b>  ITSI 7.12	<b>CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SELECTA</b>	Página 1 de 5

## IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA

<p><b>NOMBRE:</b> Café tostado y molido Selecta</p> <p><b>COMPOSICIÓN:</b> 100% Café</p> <p><b>FABRICANTE:</b> TOSTACAFE S.A.S, Autopista Medellín Calle 80, Km 7 Costado Sur, Celta Trade Park Uno, Bodega 131-2. Funza Cundinamarca.</p> <p><b>NOTIFICACIÓN SANITARIA:</b> NSA-0009475-2020</p> <p><b>CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS:</b> FNC 1-0031-00</p>	
--	--

## PRESENTACIÓN COMERCIAL

### Café tostado y molido:

Empacado en presentaciones por 250g, 400g y 500g

Embalado en pacas de 20 unidades por 250g

Embalado en cajas de 10 unidades por 400g y 500g

## VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

**VIDA ÚTIL:** 18 Meses a partir de la fecha de tostión.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:** Almacene en un lugar limpio, fresco y seco, en un ambiente libre de olores extraños alejado de fuentes de calor y humedad.

<b>ELABORÓ</b> Johana S. Martínez Jefe de aseguramiento de calidad Fecha: 06-02-2025	<b>REVISÓ</b> Paula Andrea Garcés Gerente de operaciones Fecha: 06-02-2025	<b>APROBÓ</b> Paula Andrea Garcés Gerente de Operaciones Fecha: 06-02-2025
---	---	---

Después de abierto consévelo en su empaque original dentro de un recipiente hermético y consúmalo en el menor tiempo posible.

### FORMA DE CONSUMO

Por cada pocillo de agua (100 ml) agregue una cucharada de café Selecta (aproximadamente 6g)

Si utiliza cafetera u otro método que requiera filtro, descártelo al terminar la preparación.

Consuma y disfrute la bebida recién preparada.

### CONSUMIDORES POTENCIALES

Se encuentra dirigido a toda la población siempre y cuando no presente ningún tipo de restricción médica hacia el producto.

### INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Verifique que el selle esté en buen estado antes de su compra.

No utilice agua hirviendo para preparar la bebida.

Para dosificar el café haga uso de utensilios limpios y secos.

No deje hervir, ni recalentar la bebida.

No repase la bebida a través del café ya usado.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Café fuerte, aromático, intenso, tostado y leñoso, con sutiles notas dulces, ácidas y cuerpo medio.

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

**GRADO DE TOSTIÓN:** Media en Escala Agtron Gourmet (55-74.9)

**GRADO DE MOLIENDA:** Fina (< 500 µm)

**HUMEDAD:** Max 4%

**SÓLIDOS SOLUBLES:** Mínimo 1,1%

**EXTRACCIÓN:** Mínimo 18%

**CONTENIDO CAFEÍNA:** Mínimo 1.0 % en base seca

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITO	n	m	M	c
*Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	5	100	200	2

\*NTC 3534 de 2007

En donde:

n = Número de muestras por examinar

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta que procesa alimentos que contienen leche, soya, gluten y sulfitos, en líneas totalmente independientes.

### DECLARACIÓN “LIBRE DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS”

Producto elaborado a partir de materias primas certificadas de identidad preservada, que asegura su naturaleza no modificada genéticamente.

### MATERIAL DE EMPAQUE

**EMPAQUE PRIMARIO:** Bolsa metalizada trilamina (PET mate impreso + PET metalizado + PEBD transparente) para presentaciones por 250g.

Bolsa metalizada trilamina (BOPP mate impreso + PET metalizado + PEBD transparente) para presentaciones de 400g y 500g.

**EMPAQUE SECUNDARIO:** Bolsa de polietileno de alta densidad para presentaciones por 250g.

Caja de cartón corrugado para presentaciones de 400g y 500g.

### ESPECIFICACIONES ADICIONALES

El nivel máximo de **plaguicidas** para café verde (materia prima) cumple con la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, y su verificación se realiza mediante análisis con laboratorios externos, con una frecuencia establecida de acuerdo con el cronograma de muestreo establecido en el programa PRSI 7.1 Ensayos y Muestreos.

Pesticida	LMR Resolución 2906-2007
Aldicarb	0,1 mg/Kg
Carbendazim	(*) 0,1 mg/Kg Base de datos: carbendazim
Carbofurán	1 mg/Kg
Chlorpyrifos	0,05 mg/Kg
Cypermethrins	(*) 0,05 mg/Kg
Disulfoton	0,2 mg/Kg
Endosulfan	0,1 mg/kg
Permetrin	(*) 0,05 mg/Kg
Phorate	(*) 0,05 mg/Kg
Propiconazol	0,1 mg/kg
Terbufos	(*) 0,05 mg/Kg
Triadimefon	(*) 0,05 mg/kg
Triadimenol	(*) 0,1 mg/kg Base de datos: triadimefón, triadimenol
Triazofos	(*) 0,05 mg/Kg

LMR: Límite Máximo de Residuos de plaguicidas      (\*) Alrededor del límite de detección

El nivel máximo de **contaminantes** para café tostado y molido cumple con lo dispuesto en la Resolución 4506 de 2013 y su verificación se realiza mediante análisis con laboratorios externos, con una frecuencia establecida de acuerdo con el cronograma de muestreo establecido en el programa PRSI 7.1 Ensayos y Muestreos.

Contaminante	Nivel Máximo Resolución 4506 - 2013
Ocratoxina A	< 5 µg/Kg
Acrilonitrilo	0.02 mg/kg
Monómero de Cloruro de Vinilo	0.01 mg/kg
Melamina	2.5 mg/kg

Los empaques utilizados para envasar el café cumplen con lo dispuesto en la RESOLUCIÓN 683 de 2012 que hace referencia los requisitos sanitarios que deben cumplir los **materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con el alimento y/o bebida** para el consumo humano y la Resolución 4143 de 2012, que hace referencia a los requisitos que deben cumplir los **materiales plásticos, elastoméricos y sus aditivos**. Su verificación se realiza anualmente mediante análisis de migración solicitadas al proveedor y certificaciones de sus materias primas.

La información contenida en los empaques primarios cumple con lo dispuesto en la **Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022**, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

### USO PREVISTO

Este producto está diseñado para ser utilizado como ingrediente\* para la preparación de una infusión con agua caliente, preferiblemente bajo un método que requiera filtro.

(\* ) Para la preparación de la infusión se requiere que los granos de café sean molidos previo a su uso. (Aplica para presentaciones en grano)

### USO NO PREVISTO

Al ser un producto tan versátil y con múltiples propiedades, a nivel comercial se le ha dado usos que no están previstos para el café de nuestra marca, ejemplo de ello son los siguientes usos:

Como ambientador, tinte para el cabello y muebles, repelente de insectos, producto de limpieza y desodorizador para eliminar malos olores en manos, armarios y neveras, ingrediente para la preparación de abono, fertilizante para las plantas, enema, insumo para objetos decorativos (manualidades), abrasivo para limpiar suciedad adherida en sartenes y bandejas, cicatrizante de heridas, exfoliante, ingrediente para productos de belleza, relleno de dulces o grajeas, entre otros.