

CAFÉ INSTANTÁNEO EN POLVO

01	DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO		Café Soluble
02	VARIEDAD DEL PRODUCTO		Café instantáneo pulverizado. Café instantáneo en polvo. Café instantáneo clásico.
03	CLASE EN LA QUE ESTA REGISTRADO EL PRODUCTO EN LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL ESTABLECIDA EN VIRTUD DEL ARREGLO DE NIZA (CIU)		1062 Descafeinado, tostión y molienda del café.
			1063 Otros derivados del café.
04	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		Polvo fino de color marrón de sabor característico, libre de olores y sabores extraños.
05	CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		De acuerdo con las especificaciones de la referencia.
06	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		De acuerdo con las especificaciones de la referencia.
07	MÉTODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS.		De acuerdo con las especificaciones de la referencia.
08	COMPOSICIÓN - INGREDIENTES		Café
09	ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		Los insumos y materias primas se definen internamente de acuerdo con la referencia del producto y/o el perfil de taza de la referencia.
10	PROVEEDORES Y ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA		Trilladoras Colombianas
11	ALÉRGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALÉRGENOS		Nuestros productos de café no contienen alérgenos de alimentos o ingredientes biológicamente sensibles. Además, nuestras plantas de producción y línea de empaque de café, están diseñadas y construidas para evitar la contaminación cruzada.
12	VALOR NUTRICIONAL		De acuerdo con los requisitos de etiquetado de la FDA, el café 100% puro no tiene valor nutricional conocido. Si el cliente lo requiere, contamos con la tabla nutricional.
13	BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS		Café instantáneo en polvo, obtenido a partir de granos de café verde, mediante los procesos de tostión, molienda, extracción, concentración, secado y empaque.
14	CONTENIDO NETO DEL EMPAQUE PRIMARIO		Granel: 22,5 kilos - 30 kilos - 45 kilos.
			Flexibles: 1,5g - 1,8g - 2,0g - 2,5g - 3,3g - 10g - 15g - 20g - 25g - 30g - 50g - 85g - 100g - 150g - 200g - 250g - 300g - 400g - 500g - 750g - 1000g - 1500g - 2000g - 2500g.
			Detal: 50g - 85g - 100g - 170g - 180g - 200g.
15	EMPAQUE	TIPO DE ENVASE PRIMARIO	Granel: Bolsa de polietileno.
			Flexibles: Sachets - Stickpack - Doypack - Flowpack.
			Detal: Vidrio - Hojalata.
16	EMPAQUE	TIPO DE ENVASE SECUNDARIO	Granel: Caja de cartón corrugado.
			Flexibles: Display - Cajetilla o Lotero – Tira.
			Detal: Bandeja y termoencogido o Caja de cartón corrugado.
17	MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.		DESCAFECOL S.A.S. hace entrega del producto empacado al cliente y éste es el encargado de las etapas de distribución y comercialización.
18	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto debe ser conservado y almacenado en un lugar limpio, seco y fresco. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
19	MANEJO Y CONSERVACIÓN		Conservar y almacenar el producto bien cerrado en un lugar limpio, seco y fresco. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. Al momento de retirar la porción deseada, tenga en cuenta utilizar utensilios limpios y secos.

		FICHA TÉCNICA		Código GC - 06 - 001-3 Versión 8 Febrero 2018 Paginación 2 de 3		
CAFÉ INSTANTÁNEO EN POLVO						
20	LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Colombia	Resolución 333 de 2011: Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.	Resolución 5109 de 2005: Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	Resolución 16379 de 2003: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.	
			Decreto 60 de 2002: Promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y reglamenta el proceso de certificación.	Decreto 3075 de 1997: Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y dicta otras disposiciones (BPM).	Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	NTC 4159 de 2015: Café Soluble.
			Europa	Reglamento 1169 de 2011: Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	Reglamento 105 de 2010: Fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios en lo que se refiere a la Ocratoxina A.	
				Perú	Ley 28405 de 2003: Establece de manera obligatoria el rotulado para los productos industriales manufacturados para uso o consumo final.	NTS N° 071 - MINSA/DIGESA de 2011: Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano.
			Estados Unidos		FDA Titulo 21 del Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos, Parte 110 (21 CFR 110.1 - 110.110).	
			21	PROTOCOLO DE ANÁLISIS DEL LOTE	En cada una de las etapas de proceso se realizan análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales al producto para garantizar que cumpla con las especificaciones de la referencia.	
			22	VIDA ÚTIL ESPERADA	Granel: 18 meses. Flexibles: Sachets - Stickpack 18 meses. Doypack 18 meses. Flowpack (Bolsa Laminada) 12 meses. Detal: 24 meses.	
		23	IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Lote Nacional 17-0050: Los dos primeros números (17) corresponden al año cafetero y los cuatro números siguientes (0050) al lote de producción. Lote Internacional 17-3-153-0056: Los dos primeros números (17) corresponden al año cafetero, el tercer numero (3) al país exportador, los siguientes tres números (153) son los del código del exportador ante la FNC y los últimos cuatros números (0056) son el consecutivo interno de la Empresa. Trazabilidad Detal 113817271: Los cuatro primeros números (1138) corresponden a la hora de empaque, los dos siguientes (17) al año de cafetero y los tres últimos (271) señalan al día juliano en el cual se empacó el producto.		
		24	UBICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE	Granel: Lote y Fecha de vencimiento se encuentran ubicados en la etiqueta de identificación de la caja. Flexibles: Lote y Fecha de vencimiento se encuentran ubicados en el envase y/o ubicados en el empaque secundario. Detal: Lote y Fecha de vencimiento se encuentran ubicados en la base del frasco y la hojalata.		

		FICHA TÉCNICA		Código GC - 06 - 001-3
				Versión 8 Febrero 2018
				Paginación 3 de 3
CAFÉ INSTANTÁNEO EN POLVO				
25	DATOS DEL FABRICANTE	Nombre: DESCAFEINADORA COLOMBIANA S.A.S. "DESCAFEOL S.A.S." Dirección: PARQUE INDUSTRIAL JUANCHITO (ADMINISTRACIÓN Y PLANTA DESCAFEINADORA) KILOMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA (PLANTA DE SOLUBLES) Teléfonos: (57-6)8747850 – (57-6)8747410 e-mail: info@descafecol.com Ciudad: Manizales - Caldas - Colombia		
26	NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	RSAM1513309		
27	INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACIONES	Bebida Caliente: A una taza o pocillo (100ml) con agua o leche caliente, agregue una cucharadita (1,5g) de café instantáneo. Endulce al gusto. Bebida Fría: A un vaso (100ml) con agua o leche fría, agregue una cucharadita (1,5g) de café instantáneo. Añada hielo, licue y endulce al gusto.		
28	USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO	* Para detener sangrados. * Para absorber olores extraños.		
29	GRUPO DE CONSUMIDORES DE RIESGO Y POTENCIALES	Infantil: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/infancia_y_adolescencia/2011/02/11/198836.php Madres Gestantes y Lactantes: http://www.acog.org/Resources-And-Publications/Committee-Opinions/Committee-on-Obstetric-Practice/Moderate-Caffeine-Consumption-During-Pregnancy http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-intake-and-gestation/ http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-intake-and-fetal-health/ http://coffeedandhealth.org/topic-overview/recommendations-for-caffeine-intake-during-pregnancy/ Salud Cardiovascular: http://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v37n4/art13.pdf http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-consumption-and-cardiovascular-disease-risk/ Adultos: http://www.conicet.gov.ar/new_scp/detalle.php?keywords=&id=20787&inst=yes&congresos=yes&detalles=yes&congr_id=2041737 http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-consumption-and-cancers-at-other-sites/ http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-and-alzheimers-disease/ http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-and-parkinsons-disease/ Diabetes: http://www.hsph.harvard.edu/news/press-releases/increasing-daily-coffee-intake-may-reduce-type-2-diabetes-risk/ http://link.springer.com/article/10.1007/s00125-014-3235-7/fulltext.html http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-consumption-and-type-2-diabetes/ Beneficios: http://www.coffeescience.org/top10-health-benefits-of-drinking-coffee-everyday/ http://www.coffeescience.org/6-antioxidants-in-coffee/ http://www.abc.es/sociedad/20150126/abci-beneficios-cafe-salud-201501231658.html http://coffeedandhealth.org/topic-overview/caffeine-and-mental-alertness/ Consumidores Potenciales: La Industria de alimentos como ingrediente. Consumidor final que lo ingiere como bebida caliente y/o fría.		
30	USO PREVISTO DEL PRODUCTO	Consumidor Final: Bebida caliente y/o fría. Consumo Industrial: Ingrediente.		
Jefe Producción		Director de Calidad		
Elkin Tabares G.		Jorge I. Forero		