
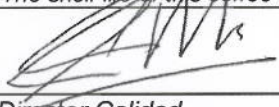
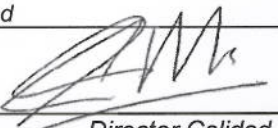


FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA			
Buencafé – Liofilizado de Colombia			
Tipo de Documento: ESPECIFICACIONES			
Título: JUAN VALDEZ AND BUENDIA BY JUAN VALDEZ MILD AMERICAN TRADITIONAL PREMIUM (STGG)			
Total Páginas : 1	No de Revisión : 004	Fecha de Aplicación : 2011-01-28	
Café soluble liofilizado elaborado con materias primas de origen 100% arábica lavado colombiano. <i>Soluble Freeze Dried Coffee made with selected raw materials of 100% washed arabica colombian coffee.</i>		Código : ESCAL036	
CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC	RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE	DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION	
1. APARIENCIA FISICA APPEARANCE	Normal	Inspección visual de acuerdo a patrón <i>Visual examination according to the pattern</i>	
2. HUMEDAD (%) MOISTURE (%)	3,5 Max.	Lampara Halógena/3g/105°C <i>Halogen Lamp/3g/105°C</i>	
3. COLOR (%) COLOUR (%)	75 - 100	Colorimeter Agrón E-10 (% reflexión) <i>E-10 Agron Colorimeter (% reflection)</i>	
4. DENSIDAD APARENTE (g/l) BULK DENSITY (g/l)	220 - 260	Por compactación ISO 8460/87 <i>Compact Method 8460/87</i>	
5. GRANULOMETRIA,% PARTICLE DISTRIBUTION,%	Malla 6 Mesh 6	Juego de Mallas US 6-8-14-25-40-80-Fondo.Gradex 2000 Rotex <i>Set of US Mesh 6-8-14-25-40-80-Pan. Gradex 2000 Rotex</i>	
	Malla 8 Mesh 8		
	Malla 80 + Fondo Mesh 80 + Pan		
6. PRUEBA DE TAZA CUP TESTING	Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. <i>Normal cup taste with good aroma and flavor. Free from foreign odors and flavors</i>	Panel de catadores descriptivo y comparativo <i>Cup testing panel descriptive and comparative</i>	
DESCRIPCIÓN PRUEBA DE TAZA CUP TESTING DESCRIPTION	Un café exquisito de suave cuerpo con notas cítricas que revelan las deseables características ácidas de un café arábigo colombiano cultivado en altura. <i>A delicate coffee with smooth body and citric notes that reveal the desirable acidic characteristics of a highland grown colombian arabica.</i>		
7. CAFEINA (% en base seca) CAFFEINE (% Dry basis)	≥ 2,3	Cromatografía Líquida ISO 10095/92 <i>Liquid Chromatography ISO 10095/92</i>	
8. FRAGANCIA FRAGRANCE	Fragancia de un café tostado y molido <i>Fragrance of a roasted and ground coffee</i>	Por percepción de aroma en café liofilizado seco <i>By aroma's perception in freeze dried coffee</i>	
9. ANALISIS MICROBIOLÓGICO MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	Aerobias Mesófilas UFC/g <i>Mesophile Aerobe CFU/g</i>	< 3000	Conteo colonias en placa ISO 4833 <i>Colony count technique ISO 4833</i>
	Coliformes/g <i>Coliforms/g</i>	< 10	Conteo colonias en placa ISO 4832 <i>Colony count technique ISO 4832</i>
	NMP Coliformes fecales/g <i>MPN Coliforms fecals/g</i>	< 3	Escherichia coli. ISO 7251
	Mohos y Levaduras/g <i>Mold and yeast/g</i>	< 100	Conteo colonias en placa ISO 7954 <i>Colony count technique ISO 7954</i>
10. INFORMACIÓN ADICIONAL ADDITIONAL INFORMATION	<p>1. Este café se puede ofrecer con recubrimiento de aceite natural de café que disminuye la generación de polvo al ser manipulado, dándole la denominación de STGGA. <i>This coffee can be offered oil coated with natural coffee oil that lowers the dust generation while is being manipulated, giving it the denomination of STGGA.</i></p> <p>2. El peso Neto de producto empacado cumple con la NTC2167 <i>The net weight of packed product complies with NTC2167.</i></p> <p>3. La vida útil de este café depende del tipo de empaque utilizado <i>The shelf life of this coffee depends on the type of packaging used</i></p>		
Revisado por : 	Aprobado por : 		
Fecha de Revisión : 2011-01-28	Fecha de Aprobación : 2011-01-28		