


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO
TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE FINAL PRODUCT

PRODUCTO <i>PRODUCT</i>	CÁPSULAS DE CAFÉ FUERTE CAPS AROMME CAFÉS STRONG CASE 10 PCS.
	
FORMATO <i>FORMAT</i>	Cápsula 5,4 g. / Capsule 5,4 g. 10 Cápsulas / 10 Capsule
PRODUCTO <i>PRODUCT</i>	Capsula de café molido / Ground coffee capsule
MARCA <i>BRAND</i>	AROMME CAFÉS AROMME CAFÉS
INGREDIENTES MATERIA PRIMA <i>INGREDIENTS RAW MATERIAL</i>	<p>Semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico "coffe" con un máximo de humedad del 13% (café verde) procedente de proveedores homologados según especificaciones técnicas validadas por la empresa productora.</p> <p>Healthy and clean seeds from the various species of the botanical genus "coffe" with a maximum humidity of 13% (green coffee) from approved suppliers according to technical specifications validated by the producing company.</p>
VARIETADES BOTÁNICAS <i>BOTANICAL VARIETIES</i>	100% Robusta. 100% ROBUST.
ORÍGEN <i>ORIGINS</i>	India, Vietnam, Uganda. India, Vietnam, Uganda.
CRIBA17 <i>CRIBA17</i>	17-18 17-18
COMPOSICIÓN <i>COMPOSITION</i>	Café 100% café natural. Coffe 100% natural coffee

<p>CONSUMO PREFERENTE <i>RECOMMENDED CONSUMPTION</i></p>	<p>La conservación de este producto es de 24 meses desde la fecha de fabricación, siempre que los envases estén bien cerrados y conservados en lugar fresco y seco. The shelf life of this product is 24 months from the date of manufacture, provided that the cases are closed well and kept in a cool and dry place.</p>
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i></p>	<p>Sabor / Flavour 6 Aroma / Aroma 5 Cuerpo / Body 7 Acidez / Acidity 4 Persistencia / Persistence 5 Balance / Balance 5</p>
<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g) <i>NUTRITIONAL INFORMATION (100g)</i></p>	<p>Valor energético 1242 KJ/100g; 303 Kcal/100g protocolo: Fórmula Energy value 1242 KJ / 100g; 303 Kcal / 100g protocol: Formula Grasas 12,1 g/100g protocolo: Gravimetría Fat 12.1 g / 100 g protocol: Gravimetry de las cuales saturadas 2,1 g/100g protocolo: Cromatografía of which saturated 2.1 g / 100g protocol: Chromatography Hidratos de carbono 0,61 g/100g protocolo: Fórmula Carbohydrates 0.61 g / 100g protocol: Formula de los cuales azúcares 0,61 g/ 100g protocolo: Valoración redox of which sugars 0.61 g / 100g protocol: Redox evaluation Fibra 64,2 g/100g protocolo: Digestión Fiber 64.2 g / 100 g protocol: Digestion Proteína 15,9 g/100g protocolo: Volumetría Protein 15.9 g / 100g protocol: Volumetry Sal <0,01 g/100g protocolo: ICP/MS Salt <0.01 g / 100g protocol: ICP / MS</p>
<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS <i>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</i></p>	<p>Cenizas totales 6% máximo s/materia seca protocolo: Incineración Total ash 6% maximum s/ dry matter protocol: Incineration Humedad 5% máximo protocolo: Gravimetría Moisture 5% maximum protocol: Gravimetry Cafeína 0,7% mínimo s/materia seca protocolo: Cromatografía Caffeine 0.7% minimum / dry matter protocol: Chromatography Sólidos Solubles del 20 al 35 % protocolo: Valoración Solubles solids from 20 to 35% protocol: Evaluation Ocratoxina A <1 ppb protocolo: ELISA Ochratoxin A <1 ppb protocol: ELISA Acilamida <0,10 mg/Kg protocolo: Cromatografía Acrylamide <0.10 mg / Kg protocol: Chromatography</p>

<p>PARÁMETROS DE PROCESO TUESTE <i>ROASTING PROCESS PARAMETERS</i></p>	<p>Tipo tueste: Natural Roast type: Natural Grado tueste Medio-medio alto. Grade roast Medium-medium high Merma Nat. 20% Natural shrinkage 20% Índice color 88 (ptos colorimetría colorette 3b). Color index 88 (pto colorimetry 3b)</p>
<p>PUNTO DE MOLIDO <i>GRINDING POINT.</i></p>	<p>Espress. Espresso</p>
<p>DECLARACIÓN DE ALÉGENOS <i>DECLARATION OF ALLERGENS</i></p>	<p>Cumpliendo con las Directivas 2003/89/CE y 2006/142/CE, (basándonos en la información de nuestros proveedores) declara que el producto contiene los alérgenos siguientes. Ausencia. Complying with Directives 2003/89 / CE and 2006/142 / CE, (based on information from our suppliers) declares that the product contains the following allergens. Absence.</p>
<p>DECLARACIÓN LIBRE DE GLUTEN <i>GLUTEN-FREE DECLARATION</i></p>	<p>Basándonos en la información de nuestros proveedores de materias primas, se garantiza que el producto. apto para celíacos. Based on the information from our suppliers of raw materials, the product is guaranteed to be suitable for coeliacs.</p>
<p>TRANSPORTE</p>	<p>Vehículos sin temperatura controlada. Vehicles without controlled temperature.</p>
<p>RECOMENDACIONES <i>RECOMMENDATIONS</i></p>	<p>Se recomiendan los siguientes usos en casos especiales: The following uses are recommended in special cases: Embarazo: En la actualidad se recomienda un consumo total de cafeína durante el embarazo de entre 200 y 300 mg al día, incluido no solo el café sino todos los alimentos con cafeína. La mayoría de las investigaciones se centran en los efectos durante el embarazo, no en el consumo de café en particular. Pregnancy: during pregnancy a total caffeine consumption of between 200 and 300 mg per day are recommended, including not only coffee but all foods with caffeine. Most research focuses on effects during pregnancy, not coffee consumption in particular. Tercera edad: A partir de los 65 años puede aumentar la sensibilidad de la cafeína, por lo que si este fuera el caso, se puede sustituir el café normal por el descafeinado. Más allá de este consejo, y salvo en los casos en los que la cafeína este contraindicada por prescripción médica, se puede seguir consumiendo café. Seniors: After 65 years of age, the sensitivity of caffeine may increase, so if this is the case, normal coffee can be substituted for decaffeinated coffee. Beyond this advice, and except in cases where caffeine is contraindicated by medical prescription, you can continue to consume coffee.</p>

<p>RECOMENDACIONES <i>RECOMMENDATIONS</i></p>	<p>Niños: No se recomienda por el simple hecho de que no existen estudios. <u>Children:</u> Not recommended for the simple fact that there are no studies. Hipertensos, sensibilidad a la cafeína, etc.: Consultar con su médico. <u>Hypertensive, sensitivity to caffeine, etc.:</u> Consult your doctor.</p>
<p>USO <i>USE</i></p>	<p>Bebida en infusión: Lista para consumo tras un tratamiento térmico Infusion beverage: Ready for consumption after heat treatment</p>
<p>LEGISLACIÓN APLICABLE <i>APPLICABLE LEGISLATION</i></p>	<p>Reglamento 1881/2006 Niveles de Ocratoxina A en café tostado en grano por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios. Regulation 1881/2006 Levels of Ochratoxin A in roasted coffee beans by which the maximum content of certain contaminants in food products is fixed. Reglamento (UE) 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de Acrilamida en los alimentos. Regulation (EU) 2017/2158 of the commission of November 20, 2017 establishing mitigation measures and reference levels to reduce the presence of Acrylamide in foods. Reglamento 2073/2005, criterios por los que se fija el contenido máximo de contaminantes. Regulation 2073/2005, criteria by which the maximum amount of contaminants is set. Real Decreto 1676/2012 por el que se aprueba la norma de calidad del café. Royal Decree 1676/2012 by which the quality standard of coffee is approved. Reglamento 2073/2005, criterios por los que se fija el contenido máximo contaminantes. Regulation 2073/2005, criteria by which the maximum contaminant content is set. Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament and of the council of October 25, 2011 on the food information provided to the consumer.</p>
<p>VIDA ÚTIL <i>SHELF LIFE:</i></p>	<p>18 MESES / 18 MONTHS</p>
<p>LOGÍSTICA <i>LOGISTICS</i></p>	<p>-CÓDIGO / CODE: 00395 -TIPO / TYPE: FUERTE / STRONG -CAJAS UNDS. / UNIT BOXES: 30 -PALET / PALLET: 60</p>
<p>IDIOMAS DE LA ETIQUETA <i>LABEL LANGUAGES</i></p>	<p>ESPAÑOL / SPANISH / INGLÉS / ENGLISH / FRANCÉS / FRENCH / ARABE / ARABIC</p>
<p>CÓDIGO EAN / CODE EAN:</p>	<p>8423696011525</p>
<p>CÓDIGO ARANCELARIO <i>TARIFF CODE</i></p>	<p>0901.21</p>