

	FICHA TECNICA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SAN SEBAS LOJA-ECUADOR	Código	003
		No. Ficha	004-002-00002339
		Fecha	30 de octubre de 2024

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
PRODUCTO DENOMINADO	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
MARCA	SAN SEBAS
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la variedad de café Arábica, sembrado, cosechado en la provincia de Loja y procesado en la ciudad de Loja
PROCESO POST COSEHA	Café Natural taza 80-82 y lavado taza 84 SCAA
COMPOSICION	100% grano de café natural
NOTIFICACION SANITARIA	8011310-ALN7450
NORMA INEN	1123
ELABORADO POR:	Café san sebas
VIDA UTIL	360 días (tomado de certificado de notificación sanitaria)
PRESENTACIONES CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	500 g Especial y 80 libras a granel
TUESTE	Claro especial: (aporta sabores afrutados, acidez pronunciada, taza limpia, predomina sabores de origen) Medio especial: (se consiguen matices de frutos secos, caramelo e incluso chocolate, este tipo de tueste va bien tanto para expresos como para cafés de filtro)
CAPACIDAD DE TUESTE	40.000 kg/mes
PAIS DE ORIGEN/CIUDAD Y DIRECCION	Ecuador, Loja
RUC	1103425813001
TELEFONO	+593 99 561 7968
CORREO	info@sansebasecuador.com
EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO	
EMPAQUE	Empaque es una funda trilaminado BOPP MATE + BOPET METALIZADO + PEBD COEX PIG. COLOR NEGRO VERDE Y ROJO DISEÑOS PERSONALIZADOS
	CAJA REGULAR (Cartón) MEDIDA: 47.5 X 31.5 X 24.0 TEST: 150 KRAF Cantidad por caja: 25 fundas de 500 g
ALMACENAMIENTO	Ambiente fresco y seco
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
COLOR	Claro
OLOR	Frutal
SABOR	herbal-frutal, acides equilibrada
PROCESO DE TUESTE Y PRODUCTO TERMINADO	
	