



Especificaciones

Café en Granos

Descripción del Producto: Café Tostado

Parámetros Organolépticos:

- Proceso: Sometido a procesos de tostado bajo características y especificaciones determinadas.
- Color: Variable según el tipo de tueste (bajo, medio o alto).

Presentación y Empaque

- Sacos de Yute o Sisa (60 kg o 69 kg): Sacos de fibra natural transpirable, limpios y libres de olores extraños.
- Bolsas Herméticas Internas (GrainPro / Ecotact): Fundas de alta barrera contra humedad, oxígeno y plagas colocada dentro del saco de yute para conservar la frescura y la acidez del grano.
- Granel en Contenedor (MegaBag / Bulk Liner): Funda gigante de polietileno instalada dentro del contenedor para despachos industriales de gran volumen (18 a 21 toneladas).

Almacenamiento y conservación

- Humedad del Grano: Debe mantenerse estrictamente entre 10% y 12% (idealmente 11%). Si supera el 12.5% corre riesgo de mohos y micotoxinas; si baja del 9.5% pierde color, peso y calidad en taza.
- Condiciones del Almacén: Temperatura de 18 °C a 22 °C y humedad relativa menor al 60%-65%, guardado en la oscuridad sobre palets de madera (NIMF 15) o plástico, separado de las paredes.
- Transporte: En contenedores secos (Dry Van) limpios, totalmente libres de olores a químicos o humedad, equipados con mantas térmicas aislantes y bolsas desecantes (dry bags) para evitar la condensación durante la travesía marina.

Etiquetado y Rotulado

Marcaje del Saco: Impresión directa en tinta indeleble y de grado no contaminante en el saco de yute identificado con los siguientes datos:

- N° de Registro Sanitario
- Nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, peso bruto y peso neto.

