

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
BUENCAFÉ-LIOFILIZADO DE COLOMBIA

Buencafé
Liofilizado de Colombia



Tipo de Documento/Document Type: ESPECIFICACIÓN/SPECIFICATION
Título/Title: CAFÉ LIOFILIZADO JUAN VALDEZ

Total Páginas: 16

No de Revisión: 014

Fecha de Aplicación: 2019-04-22

Código: ESCAL127

Café soluble liofilizado elaborado con materia prima de origen 100% Arábica lavado colombiano. **Soluble Freeze Dried Coffee made with 100% Colombian washed Arabica green beans.**

MERCADO: ECUADOR

| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION |
|------------------------------------|---|---|--|--|
| | FD Armony American STGGA Frasco | FD Armony American Decaffeinated STDA Frasco | FD Armony American Flavored: Chocolate STSH, vanilla and cinnamon STSVL, Hazelnut STSA and Dulce de Leche STSDL STSH 95g STSVL 95g STSA 95g STSDL 95g | |
| 1. PERDIDA DE MASA MOISTURE (%) | 0,0-3,5 | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. CENIZAS (%) | 6-14 | | | Análisis en Laboratorio Externo certificado 17025 método gravimétrico con mufla. |
| 3. CAFEINA (% en base seca) | >=2.0 | Max 0,3 | >=2.0 | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |
| 4. pH | 4,7-5,0 | | | Método potenciométrico |
| 5. COBRE (mg/kg) | <5,0 | | | Análisis en Laboratorio Externo certificado 17025, método ICP-MS |
| 6. PLOMO (mg/kg) | <1,0 | | | |
| 7. ZINC (mg/kg) | <10,0 | | | |
| 8. ARSENICO (mg/kg) | <0,10 | | | |
| 9. ESTAÑO (mg/kg) | <20,0 | | | |
| 10. CADMIO (mg/kg) | <0,05 | | | Colorímetro Agrtron (% reflexión) |
| 11. MERCURIO (mg/kg) | <0,02 | | | |
| 12. GLUCOSA TOTAL(%) | 2,46 max | | | |
| 13. XILOSA TOTAL(%) | 0,45 max | | | |
| 14. FRUCTOSA LIBRE (%) | 0,6 max | | | Cromatografía de intercambio aniónico de alta resolución con detección amperométrica pulsada (HPAEC-PAD) de acuerdo al método AOAC 995.13 y norma ISO 11292. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 15. APARIENCIA FISICA | | Normal (Característico de un café soluble. Color café y uniforme) <i>Normal (Characteristic of soluble coffee. Homogeneous Brown color)</i> <i>Excepto dulce de leche y avellana que no llevan este parámetro en el CoA</i> | Inspección visual de acuerdo a patrón <i>Visual examination according to the reference</i> |
| 16. COLOR | | 75-105 | Colorímetro Agtron (% reflexión) <i>Agtron Colorimeter (% reflection)</i> |
| 17. DENSIDAD (g/l) | | 210-260 | 210-250 |
| 18. GRANULOMETRIA MALLA 8 | | 20-40 | N/A |
| 19. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | | Normal | |
| 20. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS- COLOR CUALITATIVO | | Castaño Oscuro Homogéneo | |
| 21. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS-OLOR | | Aroma Completo | |
| 22. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS -SABOR | | Sabor completo | |
| 23.OCRATOXINA A(mg/kg) | | ≤0,010 | |
| 24. SOLUBILIDAD CALIENTE en 30s | | Completa | |
| 25. SOLUBILIDAD FRIA en 3 min | | Completa | |
| 26. ANALISIS MICROBIOLÓGICO MICROBIOLOGICAL ANALYSIS | REP UFC/g RECUENTO TOTAL DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESOFILOS | < 5000 | |
| | COLIFORMES TOTALES NMP/g | < 3 | |
| | E. Coli NMP/g | <3 | |
| | MOHOS Y LEVADURAS UFC/g | < 100 | |
| | | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD | |
| | | GOST R 51881-2002 | |
| | | Conteo colonias en placa ISO 4833 | |
| | | Conteo colonias en placa ISO 4832 | |
| | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 | |
| | | Conteo colonias en placa ISO 21527 | |

MERCADO: COLOMBIA Y PUERTO RICO

| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | | | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION | |
|----------------------------------|------------------------------------|--|--|--|---|--|---------------------------------------|--|-----------------------------------|
| | | Roasted Instant Armony American STGGA+5%MM Frasco | Roasted Instant Armony American Decaffeinated STDA+5%MM Frasco | FD Armony American Flavored: Chocolate STSH, vanilla and cinnamon STSVL, Hazelnut STSA, Amaretto STSM and Dulce de Leche STSDL Frasco | FD Armony American STNA / FD Armony American Flavored -Chocolate STNSH Stick 1.5g y 3g | FD Armony American STNA laminado 500g | FD Armony American STGGA Frasco | FD Armony American Decaffeinated STDA Frasco | |
| NOMBRE PRODUCTO | | Café Soluble Liofilizado con Café Tostado Micromolido | Café Soluble Liofilizado Descafeinado con Café Tostado Micromolido | Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate Café soluble liofilizado con sabor a Vainilla y Canela (vanicanela) Café soluble liofilizado con sabor a Avellana Café soluble liofilizado con sabor a Amaretto Café soluble liofilizado con sabor a Dulce de Leche | Café Soluble Liofilizado Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate | Café soluble liofilizado | Café soluble liofilizado | Café soluble liofilizado | |
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | | | | | Lámpara Halógena/3g/105°C | |
| 2. COLOR (%) | | 70-105 | 75-105 | 75-105 | 75-105 | 75-105 | Colorímetro Agrtron (% reflexión) | | |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-260 | 210-250 | 245+/-10 | 210-260 | Por compactación ISO 8460/87 | | | |
| 4. GRANULOMETRIA | MALLA 8 | 20-40 | N/A | N/A | N/A | 20-40 | N/A | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer | |
| | MALLA80+ FONDO | N/A | Max 2% | N/A | Max 2% | N/A | Max 2% | | |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa | |
| 6. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Satisfactorio | < 3000 | | | | | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|---------|-----|---------|---------------------------------------|
| | Coliformes UFC/g | | | < 10 | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | | < 10 | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | | < 100 | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | | | | <=0,010 | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD |
| 8. CAFEINA (% en base seca) | >=2.0 | 0.3 max | | >=2.0 | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |
| 9. PORCENTAJE DE MICROMOLIDO | 5+/-2% | 5+/-2% | N/A | N/A | |

MERCADO: PERU

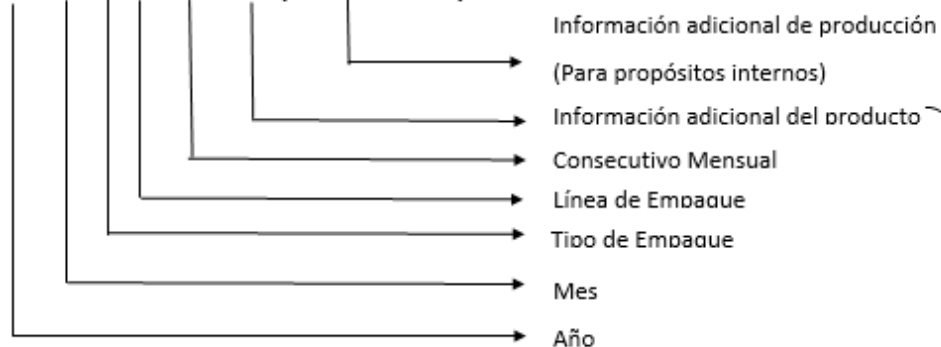
| | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|---|--|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Café Lio STGGA Fco 50x24 JV Perú Café Lio STGGA Fco 95x12 JV Perú Café Lio STGGA Fco 190x12 JV Perú | Café Lio STDA Fco 95g JV Perú | Café Lio STSH Fco 95x12 Perú Café Lio STSVL Fco 95x12 Perú Café Lio STSA Fco 95x12 JV Café Lio STSDL Fco 95x12 JV | Café Lio STNA LDO 18x100 JV LAN | |
| | FD Armony American STGGA Frasco | FD Armony American Decaffeinated STDA Frasco | FD Armony American Flavored –Chocolate, FD Armony American Flavored –Vanicanela, FD Armony American Flavored –Hazelnut, FD Armony American Flavored –Dulce de leche STSH Frasco, STSVL Frasco, STSA Frasco, STSDL Frasco | FD Armony American STNA Laminado | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO-CLIENTE | Café Juan Valdez Liofilizado 50g, 95g y 190g | Café Juan Valdez Liofilizado Decaf 95g | | | |
| INGREDIENTES | 100% Café Arábigo Colombiano 100% Arabica Colombian Coffee | 100% Café Arábigo Colombiano Descafeinado 100% Arabica Colombian Decaffeinated Coffee | Café Arábigo Colombiano y saborizante natural y/o artificial Arabica Colombian Coffee and artificial and/or natural flavouring | 100% Café Arábigo Colombiano 100% Arabica Colombian Coffee | |
| FABRICANTE Y DIRECCIÓN | Buencafé Liofilizado de Colombia Federación Nacional de Cafeteros de Colombia Carrera 4 No. 16-50 Tel: 8504040 ext. 7390 - Fax: 8506274 | | | | |
| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION | |
| | FD Armony American STGGA Frasco | FD Armony American Decaffeinated STDA Frasco | FD Armony American Flavored –Chocolate, FD Armony American Flavored –Vanicanela, FD Armony American Flavored –Hazelnut, FD Armony American Flavored –Dulce de leche STSH Frasco, STSVL Frasco, STSA Frasco, STSDL Frasco | FD Armony American STNA Laminado | |

| | | | | | |
|--|------------------------------------|---|---|---|--|
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | | 75-105 | | | Colorímetro Agrtron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-260 | 210-250 | 235-255 | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA MALLA 8 | | 20-40 | N/A | N/A | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |
| 6. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | < 3000 | | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | < 10 | | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | < 10 | | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos UFC/g | < 100 | | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | | <=0,010 | | | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD |
| 8. CAFEINA (% en base seca) | | >=2.0 | 0.3 max | >=2.0 | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |
| 9. MODO DE CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN | | <p>1. Recomendaciones de uso: 1.2g en 100ml de agua a una temperatura de 80°C.</p> <p>2. Para empaque en frascos de vidrio, si desea usar el envase para refill, tenga en cuenta: en caso de lavado del envase vacío, evitar choques térmicos y secarlo muy bien antes de usarlo.</p> <p>3. No introducir cucharas o utensilios húmedos en el frasco.</p> <p>4. Tapar bien el frasco y mantener en un lugar fresco y seco.</p> <p>5. Una vez abierto consumase antes de 30 días.</p> <p>Recomendaciones específicas almacenamiento:</p> <p>1. Sitio fresco.</p> <p>2. El piso no debe tener pendientes.</p> <p>3. Temperatura inferior a 30°C.</p> <p>4. Humedad relativa inferior a 70%.</p> <p>5. No almacenar con productos que puedan contaminar el café.</p> <p>6. Se debe almacenar sobre estibas.</p> | | | |
| 10. VIDA ÚTIL (FECHA DE CADUCIDAD DE LOS PRODUCTOS) | | 30 meses a partir de la fecha de producción | 30 meses a partir de la fecha de producción | 24 meses a partir de la fecha de producción | |

11. SISTEMA DE LOTE O
DESCIFRADO DE N° DE LOTE

STGGA y STDA

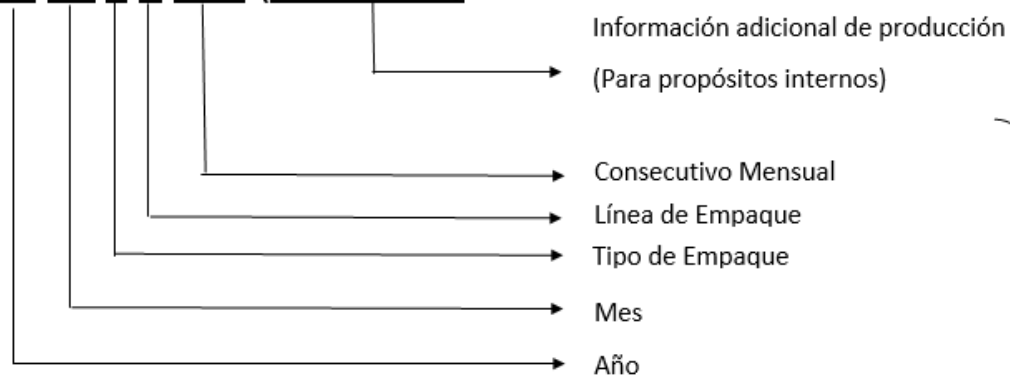
17 12 F 1 001 A (23 11:45)



Estructura de codificación
del lote

Saborizado STSH

17 12 F 1 001 (23 11:45)



Estructura de codificación
del lote

Copia

12. DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO



13. DESCRIPCIÓN BREVE DEL PROCESO

1. **Café verde:** Buencafé usa café trillado en almendra 100% Colombiano, manualmente seleccionado y cumpliendo los estándares de trazabilidad que garantizan su calidad desde el cultivo. El café es trasladado desde las bodegas de Almacafé, a Buencafé y almacenado en silos y tolvas temporalmente, previo a su procesamiento. En el caso de materia prima para la producción de café liofilizado descafeinado, el café verde es sometido previamente a un proceso de descafeinización en el cual se retira la cafeína mínimo en un 97% de su contenido original.
2. **Tostación:** En esta etapa de procesamiento, el grado de tostación es definido de acuerdo a las características organolépticas deseadas en el perfil sensorial. Se cuenta con equipos de tostación y tolvas para almacenar el café tostado.
3. **Molienda:** Con el fin de adecuar el café tostado para la operación de extracción, la molienda es requerida.
4. **Extracción:** Los sólidos solubles del café tostado y molido son extraídos usando agua como solvente y condiciones específicas de presión y temperatura. En esta etapa se obtiene el extracto diluido de café el cual posteriormente pasa a una etapa de concentración.

5. **Concentración:** Con el fin de incrementar la concentración del extracto diluido, se utiliza la técnica de concentración para garantizar un incremento en la proporción de los sólidos solubles en el extracto, produciendo el extracto concentrado. Esta etapa se lleva a cabo a bajas temperaturas para preservar el aroma y sabor del café colombiano mediante un proceso físico de separación del hielo de los sólidos solubles del extracto.
6. **Etapas previas a la liofilización:** Previo a la liofilización, el extracto concentrado de café debe ser acondicionado. Luego, el extracto es llevado al cuarto frío donde se congela a muy bajas temperaturas y donde es granulado y clasificado.
7. **Liofilización:** El extracto congelado granulado y clasificado es cargado en recipientes especiales y llevado a cámaras o túneles de liofilización donde por medio de calentamiento al vacío ocurre la sublimación, donde el hielo se convierte en vapor sin pasar por el estado líquido, obteniéndose un producto seco con un muy bajo porcentaje de agua.
8. **Empaque:** El café liofilizado obtenido es empacado en frascos, laminados de diferentes gramajes y a granel.

En todas las etapas del proceso de elaboración de nuestro producto, éste es sometido a estrictos controles de calidad donde se realizan análisis fisicoquímicos, sensoriales y microbiológicos antes de ser despachado y certificado a nuestros clientes.

Copia Controlada

MERCADO: ESTADOS UNIDOS

Para NFCGC Walmart Procafecol

| CARACTERÍSTICA <i>CHARACTERISTIC</i> | RANGO ESPECIFICACIÓN <i>SPECIFICATION RANGE</i> | | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO <i>METHOD DESCRIPTION</i> |
|---|--|---------------------------------|---|--|--|
| | FD Armony American Flavored – Chocolate STSH | FD Armony American STGGA Frasco | FD Armony American, STA Laminado 2g Bolsa 140 Buendía by JV | FD Armony American Decaffeinated STDA Frasco | |
| | FD Armony American Flavored – Vanicanela STSVL | | | | |
| | FD Armony American Flavored – Hazelnut STSA | | | | |
| | FD Armony American Flavored – Dulce de leche STSDL Frasco | | | | |
| | Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate | | | | |
| | Café soluble liofilizado con sabor a Vainilla y Canela (vanicanela) | | | | |
| | C-afé soluble liofilizado con sabor a Avellana | | | | |
| | Café soluble liofilizado con sabor a Dulce de Leche | | | | |
| 1. HUMEDAD (%) | 3,5 Max. | | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | 75-105 | | | | Colorímetro Agtron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | 210-250 | 210-260 | 235-255 | 210-260 | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA,% | Malla 80 y fondo/Mesh 80 and pan | N/A | N/A | 2%max | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| 5. GRANULOMETRIA MALLA 8 (%) | N/A | 20-40 | N/A | | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| 6. PRUEBA DE TAZA | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |
| 7. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Sati | sfact | < 3000 | Conteo colonias en placa ISO 4833 |

| | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-------|---------|----------|---------------------------------------|
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 8. OCRATOXINA A (mg/kg) | | | <=0,010 | | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD |
| 9. CAFEINA | | >=2.0 | >=2.0 | Max 0.3% | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |

MERCADO: CHILE

| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION |
|-------------------------------------|--|--|--------------------------------------|---------------------------------------|---|--|
| | Roasted Instant Armony American STNGGA+ 5%MM Frasco | Roasted Instant Armony American Decaffeinated STDA+5%MM Frasco | FD Armony American STNA laminado 18g | FD Armony American STNA laminado 500g | FD Armony American STNA / FD Armony American Flavored - Chocolate STNSH Stick 1.5 g y 3g | FD Armony American Flavored: Chocolate STNSH, vanilla and cinnamon STNSVL, Hazelnut STNSA, Amaretto STNSM and Dulce de Leche STNSDL Frasco |
| NOMBRE PRODUCTO | Café Soluble Liofilizado con Café Tostado Micromolido | Café Soluble Liofilizado Descafeinado con Café Tostado Micromolido | Café soluble liofilizado | Café soluble liofilizado | Café Soluble Liofilizado Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate | Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate Café soluble liofilizado con sabor a Vainilla y Canela (vanicanela) Café soluble liofilizado con sabor a Avellana Café soluble liofilizado con sabor a Amaretto Café soluble liofilizado con sabor a Dulce de Leche |
| 1. HUMEDAD (%) | 3,5 Max. | | | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | 70-105 | 75-105 | | | | Colorímetro Agron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | 210-260 | 235-255 | | | 210-250 | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA MALLA 8 (%) | 20-40 | N/A | | | | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| 5. PRUEBA DE TAZA | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------|--------|-----|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 6. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | <i>Satisfactorio</i> | < 3000 | | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | <=0,010 | | | | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD | |
| 8. CAFEINA (% en base seca) | >=2.5 | 0.3 max | >=2.5 | | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 | |
| 9. PORCENTAJE DE MICROMOLIDO | 5+/-2% | 5+/-2% | N/A | N/A | N/A | |

MERCADO: EL SALVADOR

| CARACTERÍSTICA <i>CHARACTERISTIC</i> | RANGO ESPECIFICACIÓN <i>SPECIFICATION RANGE</i> | | | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO <i>METHOD DESCRIPTION</i> |
|---|--|--------------------------|---------------------------------------|--|---|---|
| | | | | | | |
| | FD Armony American Flavored –Chocolate STSH, Vanicanela STSVL, Vainilla STSV, Amaretto STSM, Avellana STSA | FD Armony American STGGA | FD Armony American Decaffeinated STDA | Roasted Instant Armony American STGGA+5%MM | Roasted Instant Armony American Decaffeinated STDA+5%MM | |
| | Frasco | Frasco | Frasco | Frasco | Frasco | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------|---------------------------------------|---|--|--|
| | | Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate Café soluble liofilizado con sabor a Vainilla y Canela (vanicanela) Café soluble liofilizado con sabor a Amaretto Café soluble liofilizado con sabor a Avellana | Café Soluble Liofilizado | Café Soluble Liofilizado Descafeinado | Café Soluble Liofilizado con Café Tostado Micromolido | Café Soluble Liofilizado Descafeinado con Café Tostado Micromolido | |
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | | 75-105 | | | 70-105 | | Colorímetro Agtron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-250 | 210-260 | | | | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA | MALLA 8 (%) | N/A | 20-40 | N/A | 20-40 | N/A | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| | MALLA 80+FONDO | N/A | N/A | Max 2% | N/A | Max 2% | |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |
| 6. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Satisfactorio | < 3000 | | | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | | | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | | | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | | | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | | <=0,010 | | | | | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD |
| 8. CAFEINA | | >=2.3 | Max 0.3% | >=2.3 | Max 0.3% | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 | |
| 9. PORCENTAJE DE MICROMOLIDO | | N/A | N/A | 5+/-2% | 5+/-2% | | |

MERCADO: BOLIVIA, PARAGUAY, PANAMÁ, TRINIDAD

| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION |
|----------------------------------|---------------------------------------|--|---|---|---|
| | | Roasted Instant Armony American STGGA+5%MM Frasco | Roasted Instant Armony American Decaffeinated STDA+5%MM Frasco | FD Armony American Flavored: Chocolate STSH, vanilla and cinnamon STSVL, Hazelnut STSA, Amaretto STSM and Dulce de Leche STSDL Frasco | |
| | | Café Soluble Liofilizado con Café Tostado Micromolido | Café Soluble Liofilizado Descafeinado con Café Tostado Micromolido | Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate Café soluble liofilizado con sabor a Vainilla y Canela (vanicanela) Café soluble liofilizado con sabor a Avellana Café soluble liofilizado con sabor a Amaretto Café soluble liofilizado con sabor a Dulce de Leche | |
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | | 70-105 | | 75-105 | Colorímetro Agron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-260 | | 210-250 | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA MALLA 8 | | 20-40 | N/A | N/A | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |
| 6. ANALISIS MICROBIOLOGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Satisfactorio | < 3000 | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | | <=0,010 | | | Columna de inmutofinidad-HPLC-FLD |
| 8. CAFEINA (% en base seca) | | >=2.0 | MAX 0.3% | >=2.0 | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |
| 10. PORCENTAJE DE MICROMOLIDO | | 5/+2% | | | N/A |

MERCADO: URUGUAY

| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION | |
|----------------------------------|------------------------------------|--|--|-----------------------------------|---|---|---------------------------------------|
| | | FD Armony American STNGGA Frasco | FD Armony American Flavored –Vanicanela STNSVL Frasco | FD Armony American STDA Frasco | Roasted Instant Armony American STNGGA+5%MM Frasco | Roasted Instant Armony American Decaffeinated STDA+5%MM Frasco | |
| | | | | | Café Soluble Liofilizado con Café Tostado Micromolido | Café Soluble Liofilizado Decafeinado con Café Tostado Micromolido | |
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | | | Lámpara Halógena/3g/105°C | |
| 2. COLOR (%) | | 75-105 | | 70-105 | | Colorímetro Agtron (% reflexión) | |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-260 | 210-250 | 210-260 | 210-260 | | |
| 4. GRANULOMETRIA MALLA 8 | | 20-40 | N/A | | 20-40 | N/A | |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa | |
| 6. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Satisfactorio | < 3000 | | | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | | | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | | | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | | | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | | <=0,010 | | | | Columna de inmovilidad-HPLC-FLD | |
| 8. CAFEINA (% en base seca) | | >=2.5 | MAX 0.3% | >=2.5 | MAX 0.3% | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 | |
| 9. pH | | 4.7-5.0 | | | | Método potenciométrico | |

| MERCADO: ARGENTINA | | | | |
|--|---------------------------------------|--|--------|---|
| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION |
| | | FD Armony American | | |
| | | STNGG Frasco | | |
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | | 75-105 | | Colorímetro Agtron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-260 | | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA MALLA 8 | | 20-40 | | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |
| 6. ANALISIS MICROBIOLOGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Satisfactorio | < 3000 | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. CAFEINA (% en base seca) | | >=2.5 | | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |

| MERCADO: MEXICO | | | | |
|--|--|---|--|--|
| CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC | | RANGO ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION RANGE | | DESCRIPCIÓN MÉTODO METHOD DESCRIPTION |
| | | Roasted Instant Armony American STGGA+5%MM Frasco | FD Armony American Flavored: Chocolate STSH, vanilla and cinnamon STSVL, Hazelnut STSA, Amaretto STSM and Dulce de Leche STSDL | |
| | | Frasco | | |
| | | | Roasted Instant Armony American Decaffeinated STDA+5%MM Frasco | |

| NOMBRE PRODUCTO | | Café Soluble Liofilizado con Café Tostado Micromolido | Café soluble liofilizado con sabor a Chocolate Café soluble liofilizado con sabor a Vainilla y Canela (vanicanela) Café soluble liofilizado con sabor a Avellana Café soluble liofilizado con sabor a Amaretto Café soluble liofilizado con sabor a Dulce de Leche | Café Soluble Liofilizado Descafeinado con Café Tostado Micromolido | |
|--|---|--|--|--|--|
| 1. HUMEDAD (%) | | 3,5 Max. | | | Lámpara Halógena/3g/105°C |
| 2. COLOR (%) | | 70-105 | 75-105 | 70-105 | Colorímetro Agrtron (% reflexión) |
| 3. DENSIDAD APARENTE (g/l) | | 210-260 | 210-250 | 210-260 | Por compactación ISO 8460/87 |
| 4. GRANULOMETRIA | MALLA 8 | 20-40 | N/A | N/A | Método procesamiento digital dinámico de imágenes Camsizer |
| | MALLA 80+FONDO | N/A | N/A | Max 2% | |
| 5. PRUEBA DE TAZA | | Normal: Taza con buen aroma y sabor. Libre de olores y sabores extraños. | | | Evaluación sensorial descriptiva y comparativa |
| 6. ANALISIS MICROBIOLÓGICO | Bacterias Aerobias Mesofilas UFC/g | Satisfactorio | < 3000 | | Conteo colonias en placa ISO 4833 |
| | Coliformes UFC/g | | < 10 | | Conteo colonias en placa ISO 4832 |
| | Coliformes fecales UFC/g | | < 10 | | Escherichia coli. ISO 4832 e ISO 7251 |
| | Mohos y Levaduras UFC/g | | < 100 | | Conteo colonias en placa ISO 21527 |
| 7. OCRATOXINA A (mg/kg) | | <=0,010 | | | Columna de inmunoafinidad-HPLC-FLD |
| 8. CAFEINA (% en base seca) | | >=2.0 | | Max 0.3% | Cromatografía Líquida ISO 20481/2008 |
| 9. PORCENTAJE DE MICROMOLIDO | | 5+/-2% | N/A | 5+/-2% | |
| INFORMACIÓN ADICIONAL | <p>1. Recomendaciones de uso: 1.2g en 100ml de agua a una temperatura de 80°C. Recommendations for use: 1.2g in 100ml of hot water at a temperature of 80°C.</p> <p>2. Para empaque en frascos de vidrio, si desea usar el envase para refill, tenga en cuenta: en caso de lavado del envase vacío, evitar choques térmicos y secarlo muy bien antes de usarlo. If packed in glass jars, and if you wish to use it for refill, take into account: when washing, avoid thermal shock and dry well prior use.</p> | | | | |
| <p>Revisado y aprobado por / Reviewed and approved by:</p> <p style="text-align: center;"><i>Andrés A. G. N.</i> Director Calidad / Quality Manager 2019-04-22</p> | | | | | |