

FICHA TÉCNICA

Bara
Ezquerria

CAFÉ SOLUBLE NATURAL LIOFILIZADO 500g

Tipo de café	Café soluble liofilizado natural tipo D
Marcado del sobre	Anónimo
Presentación	Bolsa plata 500 g + con etiqueta blanca
Contenido neto	500g
Papel utilizado	Papel complejo laminado PLATA (PET12 +PETMet12+PE80). Apto para uso alimentario.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Composición	100% mezcla de cafés rigurosamente seleccionados, procedentes de diferentes orígenes. (50% Arábica- 50% Robusta)
Condiciones de uso	El producto se disuelve en agua y leche, tanto fría como caliente. Dosis recomendada: de 1'2g a 2g disueltos en 100ml.
Características físico-químicas	– Humedad: 5% máx. (<i>Sistema de tecnología halógena</i>) – pH (valor): 4'5 – 5'1 (<i>1,4 g en 100 ml agua desmineralizada</i>) – Acidez: 4'8 – 6'6 ml (<i>1,4 g en 100 ml agua desmineralizada</i>) – Color (valor): 45 – 95 (<i>Equipo Lange LK 100</i>) – Sedimentación: 0 – 2'5 (<i>Equipo Funke Gerber</i>) – Cafeína: 2'5% – 4% (<i>HPLC</i>) – Sabor: dentro del normal (<i>1,5 g en 100 ml de agua caliente</i>)
Contaminantes	– Ocratoxina A (OTA): máx. 5,0 μ g/kg (según Reg. (CE) 915/2023) – Acrilamida (Nivel de referencia): 850 μ g/kg (según Regl. (CE) 2017/2158) – Cumple reglamento 915/2023 relativo a máx.. contaminantes en prod. alimenticios
Conservación	Conservar el envase bien cerrado en un lugar fresco y seco.
Valores nutricionales (medios por 100g)	– Valor energético: 1.335 kJ / 317 Kcal – Grasas < 0,5 g, de las cuales saturadas: 0,2g – Hidratos de carbono: 47g, de los cuales azúcares: 2g – Fibra alimentaria: 28g – Proteínas: 21g – Sal: 0'8g
Consumo preferente	24 meses
Modo de empleo	Verter el contenido de un sobrecito en una taza y añadir agua o leche bien caliente.
Alérgenos	En el proceso de fabricación del producto no se utiliza ningún ingrediente alérgeno de los citados en el Anexo II del Reglamento CE 1169/2011 ni en el Anexo V del Real Decreto 2220/2004.
Seguridad	El café no produce polímeros, no es tóxico ni precisa protección para su manipulación. Por ser un producto alimentario de uso directo, no necesita normas de primeros auxilios. No precisa ficha de seguridad. (RD 363/95, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas, Cap. 1 art. 2.d)

FICHA TÉCNICA

OGM	Nuestro café no contiene ni proviene de productos OGM. Está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.
Pesticidas	Este producto satisface todos los límites legales relativos a residuos de pesticidas, tal y como se establece en el Reglamento 396/2005 de la UE.
Legislación aplicable	Regl. (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y Regl.(CE) Nº 178/2002 y posteriores modificaciones. Real Decreto 1676/2012 del 14/12/12 por el que se aprueba la Norma de Calidad para el Café. Regl. (CE) 915/2023 contaminantes en productos alimenticios y sus modificaciones posteriores. Reglamento CE 2158/ 2017 del 20 de noviembre 2017, niveles referencia Acrilamida en alimentos. Reglamento (CE) nº396/2005 contenido límites máximos de residuos plaguicidas en los productos alimenticios. Regl. 1169/2011 Etiquetado e información suministrada al consumidor. Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Regl. (CE)1935/2004 materiales destinados a entrar en contacto con alimentos y Regl.10/2011 materiales plásticos destinado a entrar en contacto con alimentos vigente. Regl.(CE) 1830/03 y Regl. (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente Reglamento (CE) 2073/2005 y Reglamento (CE) 1441/2007, sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Estas especificaciones cumplen todos los requerimientos legales de la UE. Es exclusiva responsabilidad del cliente informarse de toda la legislación relevante aplicable en el país de venta del producto final.

Realizado por:	Revisado por:
CRISTINA MENSA <i>Departamento Calidad</i> 	MARTA BARA <i>Adjunta Dirección General</i> 
FECHA ÚLTIMA REVISIÓN:	07.04.2025