



**FICHA TÉCNICA:
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE**

Cód.: PC-FT-03-501

Ed.: 12

Fecha: 17/10/2018

Página 1 de 1

Descripción	Son las semillas sanas y limpias procedentes de diversas especies del genero botánico " <i>coffea</i> ". Producto sólido, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa de café descafeinado de tueste natural.
Composición o Ingredientes	Producto 100% café soluble descafeinado.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Proporciona sabor, aroma y color del café, al líquido (agua, leche) que se incorpora.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 2 años
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente. Ocratoxina A: ≤10 ppb
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Real decreto 1676/2012, 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del café y sus modificaciones. Reglamento (CE) n°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.