



<b>FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA</b>			 
<b>BUENCAFÉ LIOFILIZADO DE COLOMBIA</b>			
Tipo de Documento / Document Type: ESPECIFICACIÓN / SPECIFICATION			
Título / Title: EXTRACTO CONCENTRADO DE CAFÉ CLIENTE VIDA INGREDIENTS CONCENTRATED COFFEE EXTRACT -VIDA INGREDIENTS			
Total de páginas/ Number of Pages : 3	No. De Revisión / Revision : 005	Fecha/Date : 2023-10-17	ESCAL327

**Ingredientes / Ingredients:** Agua, granos de café 100% Arábica lavado Colombiano  
Water, 100% Washed Arabica Colombian Coffee beans

**Origen de los granos de café / Origin of the coffee beans:** Colombia

**País de producción / Production Country:** Colombia

**Categoría Sensorial / Sensory Category:** Armony

**Niveles de Tostación / Roasting levels:** Italian

CARACTERÍSTICA CHARACTERISTIC	ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION	MÉTODO DE ANÁLISIS TEST METHOD
CLIENTE INDIRECTO / INDIRECT CLIENT	VIDA INGREDIENTS LTD,	
REFERENCIA DE PRODUCTO PRODUCT REFERENCE	EX Armony Italian STK 18 kg pails	
CONCENTRACIÓN (°BRIX) CONCENTRATION (°BRIX)	46,4 - 48,6	Refractómetro Refractometer
CONCENTRACIÓN (% s.s) CONCENTRATION (% s.s)	40,0 - 42,0	Correlación BuenaCafé °Brix y Sólidos Totales (p/p %) BuenaCafé Correlation between °Brix and Total Solids (w/w)
SEDIMENTO (mg) HARD SEDIMENT (mg)	< 2,5	Funke Gerber
pH	≤ 5,4	Titulador Automático Automatic Titrator
CAFEÍNA (%base seca, % Dry basis) CAFFEINE (%base seca, % Dry basis)	≥ 2,0	Cromatografía Líquida ISO 20481/2008/ Liquid Chromatography ISO 20481/2008
EVALUACIÓN SENSORIAL SENSORY EVALUATION	Normal: Típico sabor a café; sin sabores extraños/ Typical of coffee taste; no off flavors.	Evaluación basada en una muestra patrón/Panel descriptivo y comparativo. Judgment based on standard. Comparative and descriptive panel

MICROBIOLÓGICA MICROBIOLOGICAL			
Bacterias Aerobias Mesófilas UFC/g/ Mesophilic Aerobic bacteria CFU/g	< 10 000	Conteo colonias en placa ISO 4833/ Colony count technique ISO 4833	
Mohos UFC/g/ Mould CFU/g	<100	Conteo colonias en placa ISO 21527/ Colony count technique ISO 21527	
Levaduras UFC/g/ Yeast CFU/g	<100	Conteo colonias en placa ISO 21527/ Colony count technique ISO 21527	
Coliformes UFC/g / Coliform CFU/g	< 10	Conteo colonias en placa ISO 4832/ Colony count technique ISO 4832	
Enterobacteriaceae UFC/g / Enterobacteriaceae CFU/g	<10	Laboratorio externo método ISO 21528 - 1/2 External laboratory method ISO 21528 - 1/2	
Salmonella	Negative in 25g	Laboratorio externo método ISO 6579 External laboratory method ISO ISO 6579	
Listeria Monocytogenes	Negative in 25g	Laboratorio externo método ISO 11290 - 1 External laboratory method ISO 11290 - 1	

VIDA ÚTIL SHELF LIFE		
Congelado (-18°C) Frozen (-18°C)	24 meses (completamente cerrado) 24 months (unopened)	
Refrigerado Chilled (2 to 5 °C)	1 mes (completamente cerrado) 1 month (unopened)	

EMPAQUE PACKAGING	Bidón de PEAD 18 kg 18 kg HPDE pails
ALMACENAMIENTO STORAGE	Mantener congelado a temperaturas de ≤ -18 ° C. Mantener refrigerado una vez abierto/ Keep frozen at temperatures of ≤ -18 ° C. Refrigerate after opening.
INSTRUCCIONES ESPECIALES SPECIAL INSTRUCTIONS	Descongele a temperatura ambiente y agite bien antes de usar Thaw at room temperature & Shake well before use.
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION	El producto no contiene ningún alérgeno Product does <u>not</u> contain any allergens.
ESTATUS GMO GMO STATUS	El producto no contiene ingredientes que hayan sido modificados genéticamente Product does not contain ingredients that have been genetically modified
INFORMACIÓN ADICIONAL OTHER INFORMATION	Certificado OU-Kosher OU-Kosher Certified

  
 Director Calidad / Quality Manager  
 2023-10-17

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA  
**BUENCAFÉ LIOFILIZADO DE COLOMBIA**



Tipo de Documento / Document Type: ESPECIFICACIÓN / SPECIFICATION  
 Título / Title: EXTRACTO CONCENTRADO DE CAFÉ CLIENTE VIDA INGREDIENTS

Total de páginas/ Number of Pages : 3      No. De Revisión / Revision : 005      Fecha/Date : 2023-10-17      ESCAL327

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO EMPACADO / PACKAGED PRODUCT SPECIFICATIONS**

Composición <b>Composition</b>	Polietileno de alta densidad (PEAD) apto para contacto con alimentos <i>HDPE (High Density Polyethylene) food contact approved.</i>	
Método de cierre <b>Sealing method</b>	Tapa con sello plástico de seguridad alrededor de la tapa <i>Top lid, pressure applied with tamper evident tear bar</i>	
Rotulado/ <b>Labelling</b>	Cada bidón empacado llevará un sticker que contendrá además del número de lote, la información requerida por el cliente <i>Each packed pail will carry a sticker that will contain, in addition to the lot number, the information required by the client.</i>	
<b>CARACTERÍSTICA</b> <b>CHARACTERISTIC</b>	<b>RANGO ESPECIFICACIÓN</b> <b>SPECIFICATION RANGE</b>	
N° de Plano <b>Drawing N°</b>	ZM5A030C	
Altura con tapa, mm <b>Height with lid, mm</b>	378 ± 2	
Diámetro de la base, mm <b>Base diameter, mm</b>	260 ± 2	
Diámetro de la boca (externo), mm <b>External mouth diameter, mm</b>	304 ± 2	
Diámetro externo de tapa, mm <b>Lid external diameter, mm</b>	318 ± 2	
Peso bidón vacío con tapa, g <b>Weight of empty pail with lid, g</b>	1275 ± 75	
Peso neto, kg <b>Net Content, kg</b>	18kg, tolerancias acordes a la regulación <i>18 kg, tolerances according to the regulation</i>	
Peso Bruto de bidón lleno <b>Gross Weight per full pail</b>	19.8 +/- 0.2 Kg	
<b>DEFECTOS EN EL MATERIAL DE EMPAQUE/ DEFECTS IN THE PACKAGING MATERIAL</b>		
<b>Críticos</b> <b>Critical</b>	<b>Mayores</b> <b>Majors</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Perforadas /perforated</li> <li>Cierre difícil /difficult closure</li> <li>Deformaciones/ deformations</li> <li>Manchas internas de grasa o aceite/ internal stains of oil or grease</li> <li>Tapa sin empaque/ Lid without gasket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manchas de aceite o grasa/ oil or grease stains</li> <li>Color fuera del rango establecido/ color out of established range</li> <li>Medidas fuera de especificaciones/ measurements out of specifications</li> </ul>	
Muestreo: Nivel de inspección Especial S-3. Plan de muestreo simple-Inspección normal./ Sampling: special inspection level S-3. Sampling plan: simple-normal inspection Niveles aceptables de calidad (NAC)/ Acceptance Quality Level (AQL): 0.25%	Muestreo: Nivel de inspección Especial S-3. Plan de muestreo simple-Inspección normal./ Sampling: special inspection level S-3. Sampling plan: simple-normal inspection Niveles aceptables de calidad (NAC)/ Acceptance Quality Level (AQL): 1%	
<b>DEFECTOS EN APARIENCIA DEL PRODUCTO EMPACADO QUE NO AFECTAN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO/ APPEARANCE DEFECTS IN PACKED PRODUCT THAT DO NOT AFFECT PRODUCT INTEGRITY</b>		
<b>Críticos</b> <b>Critical</b>	<b>Mayores</b> <b>Majors</b>	<b>Menores</b> <b>Menors</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>El bidón debe estar completamente hermético./ The pail must be completely hermetic.</li> <li>La fecha de vencimiento y código de lote deben ser correctos y totalmente legibles/ Expiry date and lot coding must be legible and correct.</li> <li>El sello de evidencia de apertura de la tapa debe estar completo y en buen estado./ The tamper evident seal must be complete and in a good condition.</li> <li>El bidón no debe tener deformaciones que afecten la estabilidad al arrume/ The pail must not have deformations that affect the stack stability.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defectos en la imagen de la etiqueta que no afecten la legibilidad de la información (lote y fecha de vencimiento)./ Defects on label image do not affect the information readability (lot code and expiry date)</li> <li>La manija del bidón debe permitir la manipulación del bidón./ The pail handle must permit its manipulation.</li> <li>Suciedad con sustancias diferentes a café sobre la superficie externa del bidón/ Dirt with substances different from coffee over the pail's external surface</li> <li>La etiqueta debe cumplir el requerimiento del cliente./ The label must be in compliance with customer requirements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otros defectos del bidón o del embalaje/ Other pail or packing defects</li> </ul>
Muestreo: Nivel general de Inspección II. (ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2013) - Nivel general de inspección II )/ Sampling: General inspection level II (ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2013)- General inspection level II) Niveles aceptables de calidad (NAC)/ Acceptance Quality Level (AQL): 0.25%	Muestreo: Nivel general de Inspección II. (ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2013) - Nivel general de inspección II )/ Sampling: General inspection level II (ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2013)- General inspection level II) Niveles aceptables de calidad (NAC)/ Acceptance Quality Level (AQL): 1 %	Muestreo: Nivel general de Inspección II. (ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2013) - Nivel general de inspección II )/ Sampling: General inspection level II (ANSI/ASQ Z1.4-2003 (R2013)- General inspection level II) Niveles aceptables de calidad (NAC)/ Acceptance Quality Level (AQL): 2.5 %

**RECOMENDACIONES DE APERTURA DEL BIDÓN / RECOMMENDATIONS FOR PAIL OPENNING**

1. Ubicar el bidón en una superficie plana y firme/ *Place the pail on a horizontal and firm Surface.*
2. Remover el sello plástico de seguridad alrededor de la tapa/ *Remove the tamper evident tear bar*



3. Utilizar una herramienta como la de la imagen e ir abriendo la tapa en diferentes puntos hasta que pueda ser removida fácilmente. / *Use a tool like the one in the image and open the lid at different points until can be easily removed.*



**RECOMENDACIONES DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO / RECOMMENDATIONS FOR MANIPULATION AND STORAGE**

Tratar como producto frágil.

El arrume va depender del contenedor o del vehículo de transporte utilizado.

Almacenar en bodega apta para alimentos, lugar seco, a condiciones de temperatura a -18°C. No almacenar con productos que puedan contaminar el extracto de café. Almacenar sobre estibas. / *Treat it as a fragile product.*

*The stacking will depend on the container or the transport vehicle used.*

*Store in a food-safe cellar, in a dry place, at temperatures of -18°C. Do not store with products that may contaminate the coffee extract. Store on pallets.*

Director Calidad / Quality Manager  
2023-10-17