



### PREPARADO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

#### INGREDIENTES

Café.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tipo de tueste \_\_\_\_\_ Medio  
Color \_\_\_\_\_ Marrón alto  
Gusto \_\_\_\_\_ Acidez baja amargor alto  
Textura \_\_\_\_\_ Robusto  
Tamaño de la criba \_\_\_\_\_ 17

#### FORMULA CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

Materia Prima	Valor	Unidades	Valor en 120KG
Robustas lavados	25-35	%	30-42kg.
Robustas naturales	65-75	%	78-90kg.

#### PARAMETROS DE PROCESO

Temperatura de entrada \_\_\_\_\_ 100 oC  
Temperatura de salida \_\_\_\_\_ 184 oC  
Tiempo de tueste \_\_\_\_\_ 20 min

#### CARACTERÍSTICAS ENVASE

El producto se envasará en bolsas de 1 Kg de producto neto identificando composición, lote y fecha de consumo preferente. Las bolsas se servirán en cajas de 12 unidades.

Todas las cajas estarán identificadas con:

- Producto
- N° de lote

#### MATERIAL DE ENVASADO Y EMBALAJE

Envase: Polipropileno + Poliéster metalizado + Polietileno.

Embalaje: caja de cartón ondulado doble canal.

#### PALETIZADO

Paletización estándar a 540 Kg (5 niveles a 9 por nivel) Medidas palet: EUR 80x120x150

#### CONSUMO PREFERENTE

La conservación de este producto es de 12 meses a partir de la fecha de tueste siempre que los envases estén bien cerrados y conservados en lugar adecuado.

#### DOSIFICACIÓN - MODO DE EMPLEO

Se recomiendan las siguientes cantidades para la elaboración de:

- Café solo \_\_\_\_\_ 7 g por 60 cc.
- Cortado \_\_\_\_\_ 7 g por 60 cc.
- Café con leche \_\_\_\_\_ 7 g por 60 cc.
- Capuchino \_\_\_\_\_ 7 g por 60 cc.

#### CONTROL DE CALIDAD

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

#### AUTORIZACIÓN SANITARIA

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número **15.05471/TO**



Sin gluten

[www.laqtia.com](http://www.laqtia.com)

☎ (+34) 925 772 330

✉ [comercial@laqtia.com](mailto:comercial@laqtia.com)

📍 P. I. Valdoli, Nave 1, Parcela 20-21 · 45500  
Torrijos, Toledo · España