



### COMPOSICIÓN

100% Café de tueste natural

### PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto se envasará en bolsas de complejo triple de 1 Kg de producto neto identificando: composición, lote y fecha de consumo preferente.

Las bolsas se servirán en retráctil de 6 unidades.

### CONSUMO PREFERENTE

La conservación de este producto es de 18 meses a partir de la fecha de tueste siempre que los envases estén bien cerrados y conservados en lugar fresco y seco.

**Identificación del lote:** ASS.M.COD ( A: año envasado; SS: semana envasado; M: máquina envasado; COD: código interno producto)

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color tueste:** Medio **Acidez:** Media-Alta **Aroma:** Alto **Cuerpo:** Medio

### CARACTERÍSTICAS EN TAZA

**Intensidad:** ☕☕☕☕

**Acidez:** ☕☕☕☕

**Cuerpo:** ☕☕☕☕

**Aroma:** regaliz /chocolate

### PALETIZADO ESTÁNDAR

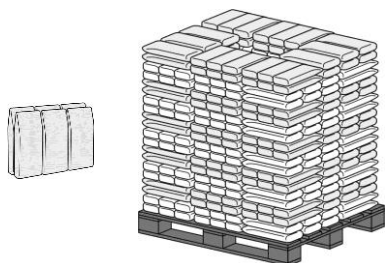
Peso neto 360 Kg

(10 niveles, 6 retráctiles por nivel)

Medidas palet:

EUR 80x120x150

12cm altura por nivel



### ALÉRGENOS

No contiene.

### OGM

En el proceso de fabricación y envasado del producto no se utiliza ningún ingrediente genéticamente modificado. Libre de OGM.

### CONTROL DE CALIDAD

BUSI CAFÈS, S.L. dispone de un sistema HACCP "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control" implantado que implica controles de las materias primas, procesos productivos y productos finales.

### REGISTRO SANITARIO

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 25.02065/B.