
NOMBRE DEL PRODUCTO

Preparación Europea 10%.

INGREDIENTES

Café Verde, crudo y sin tostar.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

En la preparación Europea 10% (EPIO), el 90% de los granos se retienen por encima de la pantalla N° 15 (mayor de 15/64 de pulgada) y el 10% de los granos se retienen por encima de la pantalla N° 14 (mayor de 14/64 de una pulgada pero menos de 15/64 de pulgada).

INFORMACIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO

Este producto se define como “12/60”, lo que indica que el Café contiene en promedio 12 defectos primarios completos y 60 defectos secundarios completos por cada muestra aleatoria de 500 gramos.

Los Defectos Primarios son,

Negro o Negro Parcial

Agrío o Agrío parcial, Viejo y,

Ámbar o Mantecoso.

La Humedad es entre 10% y 12,4%.

La Densidad es de 650-700 gramos por litro.

Defectos Secundarios Completos son Mohosos, Rayados

Secado, cortado o picado, daño por insectos,

Encogido, Inmaduro, Prensado o Aplastado,

Mojado, o poco seco, o flotadores.

CONTROL DE CALIDAD

Cómo parte del proceso de exportación estándar, este producto fue inspeccionado por agentes de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia según la Resolución N° 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros para garantizar el cumplimiento y garantizar que se cumplan los estándares de Calidad Física y de Sabor.

EMBALAJE

Este Café se envasa en Bolsas de Fique que Contienen 35 Kilogramos del producto o 70 Kilogramos del Producto. Estas bolsas se entregan individualmente o se apilan en paletas para su transporte según los estándares del agente de carga seleccionado.
