



DOCUMENTO ATESTADO
EVIDENCIA DIGITAL VERIFICABLE

Emisor: Stamping.io
RUC: 20611789271-pe

Address:
0x1DB9F31b59BE522047a70bf06b2EeA8DC7cce842

Fingerprint (SHA256)

A57E567334DABDED7FABCA279CD354953E97D8ECA7AACAA18D851DA9ED256082

Este documento usa tecnología Blockchain para evitar su falsificación. Ingrese a <https://validaQR.com> si desea verificarlo.

18752e8491
922f0f96a4
e43351b55a
4ce4ecf56a





FUNDO SAN ROCCO
E.I.R.L.

FICHA TECNICA

Preparado: Lic. Henry Thomas

Aprobado: Gustavo Uccelli

Date: ENERO 2023

Realizado: 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFE ARABICA LORENZO SAN ROCCO				
DESCRIPCIÓN	Granos de café tostados del mejor lugar de Chanchamayo (1100 m.s.n.m.). Variedad: Caturra Roja Temporada de cosecha: Jun – Sep. Procesamiento de café: Granos de café tostados del mejor lugar de Chanchamayo (1100 m.s.n.m.). Variedad: Caturra Roja Temporada de cosecha: Jun – Sep. Procesamiento de café: Beneficio húmedo				
PERFIL DE TAZA	Con notas y atributos excepcionales. Aroma: Intenso con tonos de chocolate y notas de vainilla Acidez: Media y fina. Cuerpo: Cremoso e intenso. Sabor: Fuerte, equilibrado y consistente. Post - gusto caramelizado.				
AUTORIZACION SANITARIA	Q0001417N/KCFNSN				
PRODUCIDO	FUNDO SAN ROCCO EIRL OXABAMBA-CHANCHAMAYO-JUNIN				
CARACTERISTICAS	Color: Tostado medio a oscuro. Sabor: Sui generis Olor: Sui generis Humedad: 0,5% <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">MICROBIOLOGICAL LIMITS*</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mold</td><td><10 CFU/g</td></tr></tbody></table> * RM 591-2008-MINSA XVII.1 Coffee.	MICROBIOLOGICAL LIMITS*		Mold	<10 CFU/g
MICROBIOLOGICAL LIMITS*					
Mold	<10 CFU/g				
ALMACENAMIENTO	Mantenerse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Vida útil de 1 año.				
PRESENTACION	Roasted coffee beans in trilaminated bags (250 g.)				