

DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES

Nombre del Producto (SIBOL)	CAFÉ EXCELSO cód. 40123									
Nombre Comercial del Producto	CAFÉ EXCELSO UGQ (Materia Prima) SAP 500000096									
Calidad	Requisitos Normativos: Debe cumplir con lo establecido en la Norma FNC No. 3V2 de Agosto/88 Actualizado en Resolución 02 de 2016 de la Federación Nacional de Cafeteros. El café verde para uso industrial debe ser elaborado y manipulado cumpliendo Buenas Prácticas de manufactura, según NTC 5181.									
Generalidades	Clasificación: Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria Descripción del Producto: Café compuesto de grano grande, principalmente plano. Debe tener color característico. Debe tener sabor y aroma característico, debiendo estar libre de sabores defectuosos como fermento, producto químico, moho. El producto debe estar libre de infestación de insectos vivos y muertos. El empaque debe ser de primer uso. El nivel máximo de plaguicidas debe estar de acuerdo con lo indicado en el Codex Alimentarius.									
Requisitos Específicos	Ingredientes: NO APLICA. Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad*</td><td>10%</td><td>12,5%</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td>-</td><td>0,1%</td></tr></table> * Medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café, calibrados previamente según método de estufa ISO 6673 a ciento cinco (105) grados centígrados, con peso de muestra no inferior a cuatrocientos (400) gramos. Retenido por encima de malla catorce (14/64 de pulgada), con tolerancia del cinco (5.0) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla doce (12/64 de pulgada), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado. En todo caso este café debe tener por lo menos un cincuenta (50) por ciento (%) de granos retenidos sobre la malla quince (15/64 de pulgada), de acuerdo con lo previsto en las normas de la Asociación de Café Verde de Nueva York (GCA por sus siglas en inglés).	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad*	10%	12,5%	Impurezas	-	0,1%
Parámetro	Mínimo	Máximo								
Humedad*	10%	12,5%								
Impurezas	-	0,1%								

Se analizarán 500 gramos de muestra de café verde en almendra para la clasificación de defectos, admitiéndose el siguiente límite máximo: hasta de 24 faltas máximo por 500 gramos de muestra (en la suma de los dos grupos)

La clasificación de defectos se hará según la tabla de equivalencias entre granos defectuosos y faltas, expedida por la Federación Nacional de Cafeteros:

Gano defectuoso	Falta
<u>Granos grupo I</u>	
Un (1) grano negro	1.0
Un (1) grano vinagre	1.0
Un (1) grano reposado	1.0
Dos (2) granos parcialmente negros	1.0
Dos (2) granos parcialmente vinagres	1.0
Un (1) grano cardenillo	1.0
Dos (2) granos parcialmente cardenillos	1.0
Un (1) grano Ámbar o mantequilla	1.0
<u>Granos grupo II</u>	
Cinco (5) granos mordido y cortado	1.0
Cinco (5) granos picado por insecto	1.0
Diez (10) ligeramente picado por Broca	1.0
Cinco (5) granos - malformado averanado	1.0
Cinco (5) granos - inmaduro	1.0
Cinco (5) granos aplastado	1.0
Cinco (5) granos decolorado veteado	1.0
Cinco (5) granos flojos	1.0
Cinco (5) granos - sobresecado	1.0

Análisis sensorial: Taza sin defectos fermento, vinagre, moho fenol, stinker, químico, terroso, de olores y sabores extraños.

Olor: Característico del Café Excelso Colombiano.

Requisitos Microbiológicos: No aplica

Requisitos nutricionales: No aplica

Otras características del producto: Certificaciones: Debe tener el Certificado de Nivel de Plaguicidas, según los estándares estipulados por el Codex Alimentarius.

Condiciones de Transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo que conserve las condiciones sanitarias del producto.

Vida Útil: El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de empaque.

Requisitos del Comitente Vendedor: Las trilladoras y centro de acopio que suministraran este producto, deberán contar con la inscripción en la Federación Nacional de Cafeteros, por lo cual, se deberá adjuntar copia de la inscripción o última actualización del registro vigente (no mayor a un (1) año), adicional a los certificados sanitarios que haya lugar por parte de la entidad competente nacional, regional o local actualizados con una expedición no mayor a un año (cuando aplique).

Empaque y rotulado	El café Excelso UGQ se debe empacar en sacos de fibra natural o sintética secos, limpios, sin olores, libre de compuestos tóxicos, los cuales deben estar cosidos y permitir su inspección y muestreo con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas de producto. La planilla que acompaña cada lote debe contener como mínimo la siguiente información: Nombre del producto y del vendedor, número de lote, número de sacos del lote y el contenido por saco, indicado en unidades del sistema métrico decimal. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005. El rotulo del saco debe estar de forma legible y se coloca de la tal forma que no desaparezca en condiciones normales de almacenamiento y transporte.
Presentación	Contenido: El bulto debe contener 70.0 kg de producto en peso neto.