



Joaquín Rebolledo S.A.
C/ San Roque 11.32350. A Rúa. Ourense. Spain
Tel: 0034988372307. www.joaquinrebolledo.com

FICHA TÉCNICA DE LICOR CAFÉ

- 1. Tipo de Producto:** Licor de Café
- 2. Empresa elaboradora:** Orujos y Licores Augavella S.L.
- 3. Graduación alcohólica del producto:** 30% vol.
- 4. Estabilidad biológica del producto:** producto estable microbiológicamente, siempre que se siga las recomendaciones de almacenaje:

- **Método y análisis:** Determinaciones microbiológicas.
- **PARÁMETROS ANALÍTICOS CRÍTICOS:**

Recuento total mohos y levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total enterobacterias:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes totales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes fecales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento pseudomonas:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento estreptococos grupo D:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento clostridium sulfito reductores:	Ausencia u.f.c./100 ml

- 5. Vida útil:** no es necesario establecer fecha de caducidad.
- 6. Temperatura de conservación:** Temperatura ambiente

Características organolépticas

- Vista: color chocolate, adecuada densidad..
 - Nariz: intenso, aromático, buen café y aguardiente, recuerdo a chocolates.
 - Boca: denso, final agradable y largo. Recuerdos a café y aguardiente
 - Presentación: Botella de 0.70 L
 - Forma y momento de consumo: en la sobremesa o despues de una cena, acompañando un dulce.muy valorado como digestivo. Servir nunca helado. 7-8 grados.
 - Presentación: Botella de 0.70 L
- 7. Naturaleza del envase:** botellas de cristal de 700 ml. Con tapón sintético, que cumplen la normativa europea sobre envases alimentarios