



Unidad de Control de Calidad Centro de Investigaciones en Café

Protocolo para el uso de Muestras de café Oro y Tostado a emplear por la Gerencia de Promoción del Instituto del Café de Costa Rica

Justificación

Con el objetivo de asegurar la óptima calidad del café que se exhibe en los stands de Café de Costa Rica, en las diferentes ferias internacionales en las que se participa representando al sector cafetalero nacional, se ha definido el siguiente procedimiento de control de calidad, que reúne las condiciones mínimas que debe presentar un café de Costa Rica, de manera que el prestigio de nuestro “grano de oro” se asegure en todo momento.

Procedimientos de laboratorio para análisis de Calidad

Con antelación a la celebración de la feria, el interesado deberá enviar para su análisis al Laboratorio de Catación del ICAFE, ubicado en San Pedro de Barva de Heredia, 400 metros al Norte de la Iglesia, una muestra representativa del lote a emplear, cuyo peso será de 300 gr. Los resultados que se obtengan se estarán remitiendo a la Gerencia de Promoción en un tiempo máximo de cinco días hábiles, una vez ingresada al laboratorio.

Identificación de la muestra:

SCAA 2017

Nombre de la empresa:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Dirección electrónica:

Persona contacto o responsable de la preparación:

Las muestras podrán ser enviadas en las presentaciones Oro y Tostado grano entero, para este último caso las especificaciones de tueste deberán incluirse en el empaque (tueste claro, medio y oscuro).

Variables de Calidad a ser evaluadas:

1. Café oro

1.1 Contenido de Humedad

La muestra debe ubicarse en un rango del 10 al 12 por ciento de humedad

1.2 Tamaño del grano

La misma deberá ser retenida en un 70 % sobre la malla o zaranda de 17/64 y no más de un 5% bajo zaranda 15/64

1-3 Color y olor

El café deberá presentar una coloración verde o verde azulado, libre de olores extraños

2. Café Tostado

2.1 Descripción de tueste

El empaque o etiqueta deberá indicar el tipo de tueste (claro, medio, medio oscuro y oscuro), para su respectiva validación

2.2 Uniformidad de tueste

La misma deberá obedecer a un buen procedimiento de clasificación mecánico, preferiblemente que no presente combinación de tamaños de grano inferiores a zaranda 15, orejas, granos quebrados en el proceso de trillado y quakers (pardos o amarillos)

2.3 Molienda

Los tipos de molienda comúnmente empleados son; fino, medio y grueso, estos se definen en función de la preparación o uso del café (coffe maker, prensa francesa) por lo que aceptamos como validas estas tres presentaciones, siempre y cuando la taza este limpia y que manifieste fresca tras el proceso de empaquetado.

2.4 Empaque

En este caso los interesados en enviar muestras de café debidamente empacadas desde su empresa deberán de igual forma enviar una muestra que represente el lote. Un criterio adicional a la calidad de la taza es que deberá cumplir a cabalidad con lo establecido en el Codex Alimentarius (Higiene de los Alimentos) en su apartado de Etiquetado, Artículo 9.3 Segunda Edición, del Programa Conjunto

FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. El mismo dice; Los alimentos preenvasados deberán ser etiquetados con instrucciones claras que permitan a la persona siguiente de la cadena alimentaria manipular, exponer, almacenar, y utilizar el producto de manera inocua.

2.5. Etiquetado:

Se define necesario que el producto sea 100% puro, nombre de la marca, Café de Costa Rica, # de lote, fecha de empaçado, fecha de caducidad, método de preparación de la bebida, tipo de tueste si desea, presentación (grano entero o molido, recomendaciones de almacenamiento, peso neto del producto g o Kg.

De no cumplir con cualquiera de los aspectos anteriores, se considerará Producto No conforme, ya que nos exponemos como País, exportador que cumple con normativas Internacionales.

3. Producto No Conforme

La Unidad de Control de Calidad descartará aquellas muestras que presenten defectos en la taza, informándolo así al interesado y a la Gerencia de Promoción. Dichas muestras serán custodiadas por un período máximo de dos semanas.