

CHIPS - ROBLE FRANCÉS - FICHA TÉCNICA

FECHA: 08/03/17

Hoja 1 de 1

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Trozitos de roble, sin tostar o tostados, provenientes de madera nueva secada al aire 24 meses, calidad tonelería, de roble francés de las subespecies de roble sessile o petraea (*Quercus sessiliflora*), y/o el roble pedunculado (*Quercus robur*).

2.- REGLAMENTACIÓN:

Internacional: OIV Resolución OENO nº 6/2001, 9/2001 y 3/2005

UE: Reglamento CE nº 2165/2005 (20/12/2005) y Reglamento CE 1493/1999

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

	Largo	Ancho	Espesor	Velocidad de extracción	Nivel de tostados disponibles
CHIPS	5 a 15	5 a 10	1 a 2	3-8 semanas	Natural, Natural +, Ligero, Medio nº 1, 2, 3 y Plus nº 1, 2, 3 y 4
GRANULADO	2 a 4	>2	1 a 2	3-5 semanas	Natural, Natural +, Ligero, Medio nº 1, 2, 3 y Plus nº 1, 2, 3 y 4
GRANULADO FINO	>2	>2	1 a 2	3-5 semanas	Natural, Natural +, Ligero, Medio nº 1, 2, 3 y Plus nº 1, 2, 3 y 4
POLVO	< 2	< 2	< 1	1 semana	Natural, Natural +, Ligero, Medio nº 1, 2, 3 y Plus nº 1, 2, 3 y 4

Dimensiones expresadas en mm.

* Polvo sólo permitida su venta salvo para exportación fuera de la Unión Europea o para productos no vinícolas.

Velocidad de extracción: A menor tamaño, mayor superficie de contacto, mayor velocidad de extracción.

Aspecto visual: El color viene determinado por el grado de tostado, desde beige-marrón claro para los productos sin tostar hasta el marrón oscuro para el tostado fuerte.

Densidad: 270-300 Kg./m³

Humedad relativa: 3-5% para los productos tostados y 10-15% para los productos sin tostar

4.- CALIDAD

Trazabilidad: Siguiendo la normativa APPCC-HACCP cada lote de materia prima es etiquetado y controlado a lo largo del proceso productivo.

Análisis de materia prima: TCA's (cloroanisoles y clorofenoles) y TBA

Análisis de producto terminado: TCA's, TBA, metales pesados y Benzopirenos

Los benzopirenos controlan que durante el proceso de tostado no haya producido ninguna partícula nociva.

5.- ENVASADO

Nuestros productos son envasados en:

Sacos de 3 capas (2 papel y una lámina de plástico intermedia aislante) de 10 kg.

Bolsas de infusión de 10kgs. Calidad alimentaria de algodón o poliéster + saco de papel exterior.

6.- ALMACENAMIENTO

Producto de calidad alimentaria sensible a las condiciones de almacenamiento.

Mantener el producto en lugar seco, alejado de humedades, separado del suelo y lejos olores o productos químicos

Fecha de caducidad: 3 años desde la fecha de fabricación.