

CAFFÈ BORBONE <i>magica emozione</i>	SCHEDA TECNICA		Pag. 1 di 1
	Capsule di caffè macinato "Don Carlo"		
	Codice Prodotto:	Data di emissione 02/01/2019	M 4.2_3 Rev. 03

Denominazione	Capsule di caffè torrefatto e macinato, confezionato in atmosfera protettiva Capsule Don Carlo – Caffè Borbone – Miscela "ORO" Compatibile con il sistema di estrazione "Lavazza A Modo Mio"
----------------------	--

Marchio		Ingredienti	Caffè Crudo - Miscela di grani della specie Arabica e Robusta
Peso netto	7 g	Shelf-life	24 mesi
Processo	Torrefazione, macinazione e confezionamento in atmosfera protettiva. Impianti ed aree dedicate per processi di stoccaggio del caffè crudo, preparazione miscele, torrefazione, macinazione e confezionamento, senza alcuna manipolazione che implichi un contatto diretto con il prodotto da parte degli operatori.		
Confezionamento	Capsula di caffè macinato – compatibile con sistema di estrazione "Lavazza A Modo Mio" – Confezionata in atmosfera protettiva con film accoppiato di alluminio in scatole da 50 pezzi o da 100 pezzi - Materiali di confezionamento adatti al contatto con alimenti.		
Explicitazione del lotto di produzione – esempio	Giorno Giuliano / Ultime due cifre dell'anno (linea di confezionamento) 324 / 18 (10) Prodotta il 20/11/2018 sulla linea di confezionamento n° 10		
Condizioni di trasporto e conservazione	Non sono richieste particolari condizioni. Il prodotto si conserva a temperatura ambiente. Si consiglia di non esporlo a fonti di calore o condizioni ambientali estreme (es. temperature superiori a 40°C).		
Stabilimento di produzione	Zona Industriale Località Pascarola, snc – 80023 Caivano (NA)		

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **DESCRIZIONE MISCELA ORO:** Perfetta sintesi tra gusto e raffinatezza, cremosità, dolcezza e carattere, la miscela "ORO" appaga anche i palati più esigenti che desiderano sorseggiare il sapore vero della bella Napoli.

MISCELA	CARATTERISTICHE	VOTO	
ORO – Miscela di caffè delle specie Arabica e Robusta	Intensità Aromatica	9/12	Buono
	Corpo	8/12	Buono
	Dolcezza	11/12	Pieno
LEGENDA: 1/3 Leggero - 4/6 Medio - 7/9 Buono - 10/12 Pieno			

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	limiti e unità di misura	
• Umidità:	<3	%
• Ocratossina A nel caffè tostato:	<5	ppb (rif. Reg. CE 1881/2006 and s.m.i.)
• Metalli Pesanti: Piombo e Cadmio	<0.2	ppm
• Pesticidi:	<LMR	(rif. Reg. CE 369/2005 and s.m.i.)
• Acrilammide:	<400	µg/kg (rif. Reg. CE 2158/2017 and s.m.i.)

ALLERGENI (riferimento Allegato II Reg. CE 1169/2011): Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	limiti	unità di misura	valori target:
• Microorganisms at 30 ° C:	<10.000	ufc / g	<1000
• Enterobatteri:	<1000	ufc / g	<100
• Lieviti e Muffe:	<1000	ufc / g	<500
• Escherichia Coli	<100	ufc / g	<10
• Stafilococchi Coagulasi Positivi (Aureus and other species)	<100	ufc / g	<10
• Listeria Monocytogenes	assente	25 g	
• Salmonella Spp	assente	25 g	

OGM

L'azienda dichiara che non sono impiegati nella propria produzione ingredienti derivati da Organismi Geneticamente Modificati e che pertanto rientra al di sotto della soglia di sicurezza (0.9%), dove scatta l'obbligo di dichiararlo in etichetta come prescritto secondo il principio di precauzione dal Reg. CE n. 1830/2003 (quadro normativo composto dalla Direttiva 2001/18/CE e Regolamenti 1829 e 1830/2003/CE).