

<b>Caffè Borbone Srl</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b> Caffè torrefatto in grani da 1/2 kg		pagina 1
	Codice prodotto:	Data emissione 02/01/2019	M 4.2_3 Revisione N. 03

Denominazione: **Borbone Caffè in grani da 1/2 kg vending**

	<b>Caffè Borbone Miscela Blu</b>
<b>Marchio :</b>	
<b>Peso netto:</b>	500 g.
<b>Confezione:</b>	CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI - Confezionamento con imballo in alluminio idoneo al contatto alimentare
<b>Ingredienti:</b>	Caffè torrefatto in grani
<b>Scadenza:</b>	24 mesi dalla data di produzione
<b>Condizioni di trasporto e conservazione:</b>	Non influenti. Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto e comunque non superiore a 40 gradi centigradi
<b>Stabilimento di produzione</b>	Zona Industriale ASI Loc. Pascarola , snc – 80023 Caivano ( NA )

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **TOSTATURA:** Processo e procedimento di tostatura con macchinari dedicati e senza alcuna manipolazione del prodotto.
- **SAPORE:** Speciale miscela di caffè dalle particolari caratteristiche di corpo, sapore ed aroma atte ad estrarre un caffè in tazza in tutto equivalente ad un vero espresso tradizionale.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

- **Umidità:** < 3%
- **Ocratossina A nel caffè tostato:** < 5 ppb (riferimento Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.)
- **Metalli Pesanti: Piombo e Cadmio** < 0.2 ppm
- **Organismi Geneticamente Modificati:** assenti (riferimento Reg. CE 1830/2003 e s.m.i.)
- **Pesticidi:** < LMR (riferimento Reg. CE 369/2005 e s.m.i.)
- **Acrilammide:** < 400 µg/kg (riferimento Reg. CE 2158/2017 e s.m.i.)

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

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite aziendali):

- **Microrganismi a 30°C:** < 10.000 ufc/g
- **Enterobatteriacee** < 1000 ufc/g
- **Lieviti e Muffe:** < 1000 ufc/g
- **Escherichia Coli** < 10 ufc/g
- **Stafilococchi Coagulasi Positivi (Aureus ed altre specie)** < 100 ufc/g
- **Listeria monocytogenes** assente in 25 g
- **Salmonella Spp** assente in 25 g

#### OGM

L'azienda dichiara che in tutta la propria produzione non sono impiegati 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 due Regolamenti (1829 e 1830/2003/CE).