

	SCHEDA TECNICA		Pag. 1 di 1
	Capsule di caffè macinato "Don Carlo"		
	Codice Prodotto:	Data di emissione 02/01/2023	M 4.2_3 Rev. 03

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

Marchio		Ingredienti	Caffè Crudo - Miscela di grani della specie Robusta ed Arabica
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.		
Esplicitazione 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 BLU:** Soave rotondità nel gusto, equilibrio nella percezione, i suoi profumi sono la perfetta espressione della miscela **BLU**, come limpida manifestazione della cultura napoletana e della sapiente arte del caffè.

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

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

• Umidità:	<3 %	
• Ocratossina A nel caffè tostato:	<3 ppb	(rif. Reg. CE 1881/2006 and s.m.i. reg. CE 1370/2022)
• 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).