

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

Denominazione	Caffè Borbone "Mia Napoli" (Capsule in alluminio di colore viola) Capsule di caffè torrefatto e macinato, confezionate singolarmente in atmosfera protettiva Capsule "Respresso" - Compatibile con il sistema di estrazione "Nespresso"
----------------------	---

Marchio		Ingredienti	Caffè Crudo - <i>Miscela di grani della specie Arabica e Robusta</i>
Peso netto	5 g	Shelf-life	18 mesi
Processo	Preparazione della miscela, torrefazione, macinazione e confezionamento delle singole capsule 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 "Nespresso" - Confezionata singolarmente in atmosfera protettiva (Capsule Autoprotette) in astucci da 10 pezzi in master da 10 unità (100 pz.) - Materiali di confezionamento adatti al contatto con alimenti.		
Esplicitazione del lotto di produzione	Giorno Giuliano di confezionamento / Ultime due cifre dell'anno Esempio: 087 / 22 - Prodotta il 28/03/2022		
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 Pascarella, snc - 80023 Caivano (NA)		

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **DESCRIZIONE MISCELA:** Tostato scuro con corpo e gusti netti, stemperati dall'aggiunta di Arabica.

MISCELA	CARATTERISTICHE	VOTO
Miscela di caffè della specie Arabica e Robusta	Intensità Aromatica	8/10
	Corpo	8/10
	Dolcezza	8,5/10

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

• Umidità:	<3 %	
• Ocratossina A nel caffè tostato:	<3 ppb	(rif. Reg. CE 1881/2006 and s.m.i. reg. CE 1370/2002)
• 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).