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

Denominazione:	Borbone Caffè in grani da 1 kg Vending/Bar	

Marchio:	Caffé Borbone Miscela Rossa
Peso netto:	1000 g.
Confezione:	CAFFE' TORREFATTO IN GRANI - Confezionamento con imballo in alluminio idoneo al contatto alimentare
Ingredienti:	Caffè torrefatto in grani
Scadenza:	24 mesi dalla data di produzione
Condizioni di trasporto e conservazione:	Non influenti. Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto e comunque non superiore a 40 gradi centigradi
Stabilimento di produzione	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%	
<ul> <li>Ocratossina A nel caffè tostato:</li> </ul>	< 5 ppb	(riferimento Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.)
• Metalli Pesanti: Piombo e Cadmio	< 0.2 ppm	
• Organismi Geneticamente Modifica	ati: 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):**

CARATTERISTICITE MICROBIOLOGIC	IIL (Valoit IIIIIILE	azienuani
<ul><li>Microrganismi a 30°C:</li></ul>	< 10.000	ufc/g
<ul> <li>Enterobatteriacee</li> </ul>	< 1000	ufc/g
• Lieviti e Muffe:	< 1000	ufc/g
• Escherichia Coli	< 10	ufc/g
• Stafilococchi Coagulasi Positivi (Aureus ed altr	re specie) < 100	ufc/g
<ul> <li>Listeria monocytogenes</li> </ul>	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).