

| | | | |
|----------------------|---|------------------------------|--------------------------------------|
| Gallitelli Caffè Srl | SCHEDA TECNICA | | pagina |
| | Caffè torrefatto e macinato in capsula comp.A Modo Mio® | | 1 |
| | Codice prodotto: 8053807220456 | Data emissione 30/09/2024 | Rapporto di Prova 353808 - 215561 |

| | |
|---|--|
| caffè gallitelli | Capsula comp. A Modo Mio® Miscela CREMA |
| Peso netto: | 7,5 g - 0,26 oz |
| Confezione: | Capsula in PET compatibile con sistema A Modo Mio® confezionata in atmosfera protettiva con film accoppiato di alluminio e polietilene in scatola da 100 pezzi |
| Ingredienti: | Caffè torrefatto macinato |
| 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 PIP SS 380 Km 9.500 75024 Montescaglioso (MT) |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PRODUZIONE: 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.

SAPORE: Cremoso con sfumature dorate. Gusto forte e deciso. Piacevoli sentori di tostatura. Corposo.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | | |
|----------------------------------|-----------|---|
| Umidità: | 1,09% | |
| Ocratossina A nel caffè tostato: | < 1,0 ppb | (riferimento Reg. MP-03020-IT 2022 REV 2) |
| Metalli Pesanti: Piombo | < 0.2 ppm | |
| Metalli Pesanti: Cadmio | < 0.2 ppm | |
| Acrilammide: | 162 µg/kg | (riferimento Reg. MP-02253-IT 2024 REV 3) |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite aziendali):

| | | |
|---|--------------|---------|
| Conta coliformi a 30°C: | < 10 | ufc/g |
| Microrganismi a 30°C: | < 10 | ufc/g |
| Enterobatteriacee | < 10 | ufc/g |
| Lieviti e Muffe: | < 10 | ufc/g |
| Escherichia Coli | < 10 | ufc/g |
| Stafilococchi Coagulasi Positivi (Aureus ed altre specie) | < 10 | ufc/g |
| Listeria monocytogenes | non rilevato | in 25 g |
| Salmonella Spp | non rilevato | in 25 g |



Dolcezza: 

Corpo: 

Acidità: 