

Gallitelli Caffé Srl	<b>SCHEDA TECNICA</b>		pagina
	Caffè torrefatto in grani da 1 kg		1
	Codice prodotto: 80053807220043	Data emissione 30/09/2024	Rapporto di Prova 353808 - 215561

<b>caffè gallitelli</b>	<b>Caffè in Grani Miscela DEK</b>
<b>Peso netto:</b>	1000 g
<b>Confezione:</b>	Confezionamento con imballo in alluminio accoppiato con valvola unidirezionale idoneo al contatto alimentare
<b>Ingredienti:</b>	Caffè decaffeinato 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 PIP TRE CONFINI SS 380 Km 9.500 75024 Montescaglioso (MT)

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**TOSTATURA:** Processo e procedimento di tostatura con macchinari dedicati di ultima generazione e senza alcuna manipolazione del prodotto.

**SAPORE:** Crema dal color nocciola scuro, con buon corpo, bilanciato nei sapori, con percepibili note di dolcezza. Ricco di profumi, dal retrogusto gradevole.

#### 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:	< 10	ufc/g
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: 

