

Gallitelli Caffé Srl	SCHEDA TECNICA		pagina
	Caffè torrefatto e macinato in capsula comp. Dolce Gusto®		1
	Codice prodotto: 8053807220623	Data emissione 22/02/2023	Rapporto di Prova 315092 - 110019/2

caffè gallitelli	Capsula comp. Dolce Gusto® Miscela SOAVE
Peso netto:	7,5 g - 0,26 oz
Confezione:	Capsula in PET compatibile con sistema Dolce Gusto® confezionata in atmosfera protettiva con film accoppiato di alluminio e polietilene in scatola da 50 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: Crema lucida dal color nocciola scuro con striature rossastre. Gusto rotondo ed equilibrato. Flavour di caramello e pane tostato. Gradevolmente corposo.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Ocratossina A nel caffè tostato:	< 1,0 ppb	(riferimento Reg. MP-03020-IT 2022 REV 2)
Metalli Pesanti: Piombo e Cadmio	< 0.2 ppm	
Organismi Geneticamente Modificati:	non rilevati	(riferimento Reg. ISO 21571 + ISO 21569/2005)
Pesticidi:	< 0,01	(riferimento Reg. UNI EN 15662:2018 e s.m.i.)
Acrilammide:	181 µg/kg	(riferimento Reg. MP-03020-IT 2022 REV 2)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite aziendali):

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



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). I valori riportati sono stati certificati da AGROLAB ALIMENTALIA SRL e riportate integralmente sulla pagina web del produttore.