


|                      |                                   |                              |                                      |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| Gallitelli Caffé Srl | <b>SCHEDA TECNICA</b>             |                              | pagina                               |
|                      | Caffè torrefatto in grani da 1 kg |                              | 1                                    |
|                      | Codice prodotto:<br>8053807220999 | Data emissione<br>30/09/2024 | Rapporto di Prova<br>353808 - 215561 |

|   |   |
|---|---|
|  | <b>Caffè in Grani Miscela INTENSO</b>   |
| <b>Peso netto:</b>  | 1000 g.   |
| <b>Confezione:</b>  | CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI - Confezionamento con imballo in alluminio con valvola unidirezionale idoneo al contatto alimentare |
| <b>Ingredienti:</b>   | Caffè 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 persistente dal color nocciola scuro. Gusto intenso ed equilibrato. Sentori di pan tostato e di spezie. 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:  | < 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: 