

Scheda Prodotto

Linea: Palazzo GDE

Nome Prodotto:

Miscela Decisa

Prodotto:

Cialda Compostabile 100% Sostenibile

Codice: 44BNERADECISA120PZ

Palettizzazione: 128 (8 file per 16 cartoni)

Ultima revisione: 11/05/2020

Verifica Legale



Legislazione
codice del
consumo

Conforme alle norme vigenti del **Codice del Consumo**. Per approfondimenti clicca [qui](#) o al seguente link: <https://bit.ly/3lZMvQb>



Normative di
riferimento

Conforme alle norme vigenti del **Regolamento (UE) N. 1169/2011**. Per approfondimenti clicca [qui](#) o al seguente link: <https://bit.ly/2ZfWJ54> e del **Regolamento (UE) 852/2004**. Per approfondimenti clicca [qui](#) o al seguente link: <https://bit.ly/2ZfWJ54>



Verifica congruità
Proprietà intellettuali

Compatibile con macchine a cialde ESE 44mm



Premi



Certificazioni

- IFS Certificate
- Managament System Certificate
- Certiquality
- Halal Quality Control

Processo Convalida

Reparto Qualità Descrizione Teorica



Provenienza della materia prima.

America del sud, Asia e Africa.
L'approvvigionamento del caffè avviene da fornitori o mediante broker qualificati secondo procedura aziendale, direttamente dai magazzini di raccolta esteri.

Natura del prodotto.

Caffè tostato ottenuto da miscele di grani torrefatti delle specie robusta ed arabica. Ogni miscela è effettuata con percentuali assegnate delle diverse specie. Ad ogni miscela corrispondono precise ricette di torrefazione.

Come avviene la convalida.

Nell'acquisto delle partite di caffè è richiesto un campione di prova denominato *pre-imbarco*. Il superamento con esito positivo delle prove organolettiche dopo tostatura su mini-tostatrice, consentirà lo sblocco del lotto o partita. Successivamente alla definizione dell'ordine di acquisto, alla spedizione e all'arrivo del caffè crudo in grani presso i magazzini, lo spedizioniere effettuata prima dello sdoganamento un campione denominato di sbarco, sul quale verifica le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa, mentre è responsabilità del controllo qualità effettuare le analisi organolettiche per lo sblocco ed invio in azienda sul medesimo campione.

Fase industriale e confezionamento.

Ogni scarico di caffè in azienda è controllato secondo le procedure aziendali. L'esito positivo di tali controlli autorizza la partita ad essere scaricata presso i magazzini aziendali. Dopo lo scarico le partite di caffè sono identificate attraverso un codice interno, per garantire la tracciabilità lungo tutto il ciclo produttivo. I grani torrefatti sono macinati e confezionati, in ciclo continuo, in singole cialde monodose in atmosfera protettiva.



Imballo primario

materiale	peso	stampa
Cartone	864g	Flessografica



Imballo secondario

materiale	peso	stampa
Incarto con prevalenza di carta – Riciclabile nella carta	80 gr x mq	Rotocalco

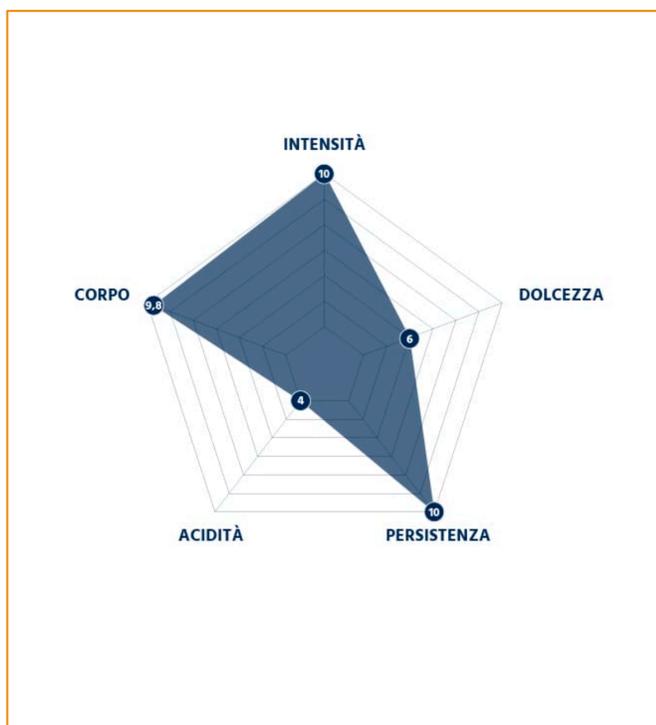


Prodotto

Denominazione	Cialde di caffè torrefatto e macinato, confezionato in atmosfera protettiva Caffè Borbone – Miscela “DECISA”		
Marchio	Shelf-life	Peso Netto	Ingredienti
BORBONE	24 MESI	7,2g	Caffè Crudo - Miscela di grani della specie Arabica e Robusta
Processo	Torrefazione, macinazione e confezionamento in atmosfera protettiva. 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.		
Confezionamento	Cialda di caffè macinato – Confezionata in atmosfera protettiva in scatole da 120 pz		
Explicitazione del lotto di produzione	Riportata su Imballo Primario e Terziario		
Condizioni di trasporto e conservazione	Non sono richieste particolari condizioni. Il prodotto si conserva a temperatura ambiente. Si consiglia di non esporlo a fonti di calore o condizioni ambientali estreme (es. temperature superiori a 40°C).		
Stabilimento di produzione	Zona Industriale Località Pascarola, snc – 80023 Caivano (NA)		

5

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	LIMITI	U.M
• <i>Umidità:</i>	< 3	%
• <i>Ocratossina A nel caffè tostato:</i>	< 5	ppb
• <i>Metalli Pesanti: Piombo e Cadmio</i>	< 0.2	ppm
• <i>Pesticidi:</i>	< LMR	
• <i>Acrilammide:</i>	< 400	µg/kg
• <i>Caffeina</i>	1	%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
• Microorganisms at 30 ° C:	< 10.000	ufc/g
• Enterobatteri:	< 1.000	ufc/g
• Lieviti e Muffe:	< 1.000	ufc/g
• Escherichia Coli	< 100	ufc /g
• Stafilococchi Coagulasi Positivi (Aureus and other species)	< 100	ufc/g
• Listeria Monocytogenes	assente	25g
• Salmonella Spp	assente	25g
ALLERGENI		
<small>(riferimento Allegato II Reg. CE 1169/2011): Assenti</small>		



DESCRIZIONE MISCELA DECISA: Cremosa dal gusto intenso e dal sapore marcato. Un carattere fermo che evoca la tipica tradizione del vero caffè napoletano. Frutto di una pregiata selezione di miscele, create per un espresso di grande corpo.

Grazie.