

0.0	PRODOTTO	PELLINI ESPRESSO SUP. N.42 TRADIZIONALE 10x2x250 g	Codice Prodotto	315930114
------------	-----------------	---	------------------------	-----------

1.0 DATI PRODUTTORE				
1.1	Produttore	PELLINI CAFFÈ S.p.A.		
1.2	Sede legale	Indirizzo: via 1° Maggio, 8 – 37012 – Bussolengo (VR)		
		Tel: +39 045 6763311	Fax: +39 045 6763411	
		e-mail: pellinicaffe@pellinicaffe.it		
		sito web:		
1.3	Sede stabilimento di produzione	Indirizzo: via 1° Maggio, 8 – 37012 – Bussolengo (VR)		
		Tel: +39 045 6763311	Fax: +39 045 6763411	
		e-mail: pellinicaffe@pellinicaffe.it		
		sito web:		
1.4	Deposito primario	Indirizzo:		
		Tel:	Fax:	
		e-mail:		
1.5	Certificazioni azienda e/o prodotto	Sistema Qualità UNI EN ISO 9001, BRC IFS Produzione da Agricoltura Biologica Reg. CE 834/2007		

2.0 PRODOTTO				
2.1	Descrizione prodotto	Miscela di caffè torrefatto macinato per moka		
2.2	Garanzie su prodotto finito	Sistema Qualità UNI EN ISO 9001, BRC IFS		
2.3	Peso netto unità consumatore	500 g		
2.4	Peso lordo unità consumatore	525 g		
2.5	Ingredienti - elenco	Ingrediente		
		Caffè Arabica		
		Caffè Robusta		
2.6	Descrizione ciclo produttivo	<ul style="list-style-type: none"> -Ricevimento materia prima e stoccaggio in silos dedicati -Tostatura e Miscelazione -Macinazione -Confezionamento prodotto finito -Pallettizzazione e stoccaggio in magazzino -Spedizione 		

3.0 CARATTERISTICHE PRODOTTO				
3.1	Materie prime	Materia prima	Caratteristiche	
		Caffè Arabica		
		Caffè Robusta		

3.2	Merceologiche	Caratteristica	Unità di misura	Valore medio	Tolleranza
		IMBALLO PRIMARIO: film poliacoppiato in poliestere-alluminio-polietilene	g/m ²	131	124-138

3.3	Chimico - fisiche	Caratteristica	Unità di misura	Valore medio	Tolleranza
		Umidità	%	< 2	< 4
		Ceneri totali	%		< 5,2
		Caffeina	%		< 2,7
		Delta 5 Avenasterolo	%	7,65	4,4 - 10,9
		Filth test	n/25g		<15
		Ocratossina A	ppb		<5
		Fitofarmaci	ppm		Inferiore ai limiti di legge
		Granulometria (passante cumulativa del 50%)	µm	300 µm	< 340 µm

3.4	Microbiologiche	Caratteristica	Unità di misura	Valore medio	Tolleranza
		Non significative per il ridotto contenuto di umidità e bassa attività dell'acqua			

3.5	Organolettiche	Caratteristica	Descrizione
		Colore	Tipico tostato
		Odore	Tipico
		Sapore	Tazza piena, corposa, con aromaticità intensa
		Aspetto	Prodotto macinato per moka

3.6	Nutrizionali	su 100 g	Valore medio	a porzione	Valore medio
		Valore energetico	kcal	kcal	
		Valore energetico	kJ	kJ	
		Proteine	g	g	
		Carboidrati	g	g	
		Grassi	g	g	
		Considerata la modalità di consumo del prodotto, i valori nutrizionali sono da ritenersi non significativi			

4.0	CONFEZIONAMENTO					
4.1	Imballo primario		Confezione sottovuoto in poliacoppiato da 250 g			
	Base (cm)	Altezza(cm)	Profondità(cm)	Volume(cm ³)	Peso lordo (Kg)	
	8	14,5	4,5	522	0,260	

4.2	Unità Consumatore		Multipack da 2 confezioni da 250 g			
	Base (cm)	Altezza(cm)	Profondità(cm)	Volume(cm ³)	Peso lordo (Kg)	Pezzi per conf.
	14,5	16,5	4,5	1076	0,525	02

4.3	Unità Commerciale		Cartone da 10 multipack			
	Base (cm)	Altezza(cm)	Profondità(cm)	Volume(cm ³)	Peso lordo (Kg)	Pezzi per conf.
	25	15.5	33.7	13059	5,4	10

4.4	Bancale	Altezza(cm)	N° strati	N° conf. strato	N°conf. totali
	EPAL HT 80x120	108	6	10	60

4.5	Codifica lotto	Come codificato	Dove posizionato
		Chiave di lettura tipo ABBCD, A indica l'anno di produzione, BB il giorno di produzione, C il mese di produzione, D la linea di riempimento.	Come riportato sulla confezione -Lato confezione -Marcatore a tampone

4.6	Codifica	Unità Consumatore (EAN)	Unità Commerciale (EAN)	Unità Logistica (Pallet)
		8001685122461	8001685122508	numero SSCC

4.7	Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente
-----	-----------------------------	----------------------

4.8	Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
-----	-------------------------	----------------------

5.0	SHELF-LIFE		
5.1	Data di scadenza o termine minimo di conservazione	Come codificato	Dove posizionato
		gg / mm/ aa	Come riportato sulla confezione -Lato confezione -Marcatore a tampone

5.2	TMC (termine minimo di conservazione)	Numero di Mesi
		24

5.3	TMA (termine minimo di accettazione al ricevimento-giorni disponibili al trade)	Numero di Mesi
		18

REDATTO:
CONTROLLO QUALITÀ
E. Viola

VERIFICATO:
ASSICURAZIONE QUALITÀ
Dr F. Magalini

APPROVATO:
ASSICURAZIONE QUALITÀ
Dr F. Magalini