

0.0	PRODOTTO	PELLINI ESPRESSO BAR N.82 VIVACE 6X1000 g	Codice Prodotto	305940132
------------	-----------------	--	------------------------	-----------

1.0	DATI PRODUTTORE			
1.1	Produttore	PELLINI CAFFÈ S.p.A.		
1.2	Sede legale	Indirizzo: via 1° Maggio, 8 - 37012 Bussolengo		
		Tel: +39 045 6763311	Fax: +39 045 6763411	
		e-mail: pellinicafe@pellinicafe.it		
		sito web:		
1.3	Sede stabilimento di produzione	Indirizzo: via 1° Maggio, 8 - 37012 Bussolengo		
		Tel: +39 045 6763311	Fax: +39 045 6763411	
		e-mail: pellinicafe@pellinicafe.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. CEE 834/2007		

2.0	PRODOTTO		
2.1	Descrizione prodotto	Caffè torrefatto in grani	
2.2	Garanzie su prodotto finito	Sistema Qualità UNI EN ISO 9001, BRC IFS	
2.3	Peso netto unità consumatore	1000 g	
2.4	Peso lordo unità consumatore	1025 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 stoccaggio in silos -Miscelazione -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
		FILM POLIACCOPPIATO -poliestere 12 µm -alluminio 08 µm -polietilene 100 µm	g/m ²	141	134-148

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

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

3.5	Organolettiche	Caratteristica	Descrizione
		Colore	tipico tostato
		Odore	tipico
		Sapore	tazza piena, corposa, con aromaticità intensa
		Aspetto	prodotto in grani

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	Sacchetto in poliaccoppiato da 1000 g con valvola salva aroma				
	Base (cm)	Altezza(cm)	Profondità(cm)	Volume(cm³)	Peso lordo (Kg)	
	13	24	7,5	2340	1,025	

4.2	Imballo secondario	Cartone da 6 confezioni				
	Base (cm)	Altezza(cm)	Profondità(cm)	Volume(cm³)	Peso lordo (Kg)	Pezzi per crt
	29,5	26,8	28,5	20950,9	6,45	06

4.3	Bancale	Altezza(cm)	N° strati	N° crt strato	N° crt totali
	EPAL HT 80x120	175	06	12	72

4.4	Codifica lotto	Come codificato	Dove posizionato Come riportato sulla confezione
		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.	-Retro confezione -Foil a trasferimento termico

4.5	Codifica	Unità Consumatore (EAN)	Unità Commerciale (EAN)	Unità Logistica (Pallet)
		8001685122423	8001685122546	numero SSCC

4.6	Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente
------------	------------------------------------	----------------------

4.7	Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
------------	--------------------------------	----------------------

5.0	SHELF-LIFE		
5.1	Data di scadenza o termine minimo di conservazione	Come codificato	Dove posizionato Come riportato sulla confezione
		gg / mm/ aa	-Retro confezione -Foil a trasferimento termico

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

5.2	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