



## SCHEDA TECNICA MISCELA **SUPER BAR** IN GRANI

### **Denominazione:**

**Caffè Ramenzoni Miscela Super Bar**

*Name: Caffè Ramenzoni Blend Super Bar*

### **Descrizione:**

Miscela di caffè torrefatto in grani.

*Roasted coffee blend in beans.*

### **Formato:**

Confezionato in buste da bobina da 1 kg, in grani.

*Packaged in 1 kg reel pouches, in whole beans.*

### **Utilizzo:**

Ideale per bar, ristorazione, uffici e uso domestico, per preparazione con macchina espresso o moka.

*Ideal for bars, catering, offices, and home use, for preparation via espresso machine or moka.*

### **Imballo:**

Busta in materiale poliaccoppiato da bobina.

*Poly-welded reel bag.*

### **Durata:**

In condizioni di corretta conservazione, il prodotto va consumato entro la data di scadenza indicata sulla confezione.

*When properly stored, the product should be consumed before the expiration date printed on the package.*

## Caratteristiche della Materia Prima / Raw Material Characteristics

**Descrizione:**

Caffè tostato conforme al DPR 470/73 e successive modifiche.

*Roasted coffee compliant with DPR 470/73 and subsequent amendments.*

---

**Umidità:**

0,10% - 3%

*Moisture Content: 0.10% - 3%*

---

**Contenuto di Caffeina:**

0,9% - 2,7% (s.s.)

*Caffeine Content: 0.9% - 2.7% (w/w)*

---

**Grado di Tostatura:**

L 50-53° Nh (misurato con colorim)

*Roasting Degree: L 50-53° Nh (measured with colorimeter)*

---

**Macinatura:**

In grani

*Grinding: In beans*

---

| <b>Componenti della Miscela /Components:</b>               | <b>%</b> |
|------------------------------------------------------------|----------|
| Santos Brasile / Santos Brazil:                            | 40%      |
| Mix Caffè Centro America / Central America Coffee Mix:     | 40%      |
| Mix Caffè Indiani / Indian Coffee Mix:                     | 20%      |
| Mix Caffè Africani / African Coffee Mix:                   | 0%       |
| <b>Proporzione di Arabica e Robusta / A &amp; R ratio:</b> |          |
| Arabica                                                    | 80%      |
| Robusta                                                    | 20%      |

| <b>Caratteristiche</b><br><i>Features</i> | <b>Italiano</b>                                          | <b>English</b>                                      |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Aroma</b>                              | Aroma nocciolato e cioccolato, con sfumature di mandorla | Nutty and chocolatey aroma, with nuances of almonds |
| <b>Intensità</b><br><i>Intensity</i>      | Delicato, con un sapore leggero e raffinato.             | Delicate, with a light and refined flavor.          |
| <b>Creiosità</b><br><i>Creaminess</i>     | Buona creiosità, compatta e persistente.                 | Good creaminess, compact and persistent.            |
| <b>Dolcezza</b><br><i>Sweetness</i>       | Bilanciata, con una dolcezza ben percepibile.            | Balanced, with a well-perceptible sweetness.        |
| <b>Gusto</b><br><i>Taste</i>              | Equilibrato, con un mix di acidità e dolcezza.           | Balanced, with a mix of acidity and sweetness.      |

## Scheda Tecnica / Technical Data Sheet

|                                                                                  |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prodotto</b><br>Product                                                       | Caffè torrefatto in grani, miscela Super Bar<br>Roasted coffee in beans, Super Bar blend |
| <b>Peso Netto Minimo</b><br><b>Garantito</b><br>Minimum Guaranteed<br>Net Weight | 1.000 g                                                                                  |
| <b>Codice / Code</b>                                                             | EXP02                                                                                    |
| <b>Buste per Fardello /</b><br><b>Pouches per pack</b>                           | 6                                                                                        |
| Kg per Pallet                                                                    | 480 kg                                                                                   |

|                                             |                           |
|---------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Cartoni per File /<br/>Boxes per Row</b> | 8 x 12 kg (5 file totali) |
| <b>Shelf Life</b>                           | 24 mesi / 24 months       |

## **Controlli da Effettuare durante il Confezionamento / Checks During Packaging**

### **Verifiche Strumentali:**

Chicchi rotti: massimo 3%, minimo 0%, nominale 1,5%

### ***Instrumental Checks:***

*Broken beans: max 3%, min 0%, nominal 1.5%*

### **Controllo pesi in conformità alla legge n. 690/78 e successive integrazioni**

*Weight control according to law no. 690/78 and subsequent updates*

### **Altre Verifiche:**

Valvola salva aroma

Impressione lotto di produzione e data di scadenza su ogni confezione

Verifiche visive ogni 30 minuti sull'aspetto della confezione

### ***Other Checks:***

*Aroma-preserving valve*

*Production lot number and expiration date printed on each unit*

*Visual checks every 30 minutes on packaging appearance*

### **Percentuale di Non Conformità:**

Max 1%

*Maximum Non-Conformance Percentage: 1%*

## **Imballaggi / Packaging**

### **Tipo:**

Pacchetto poliaccoppiato, protetto da film termoretraibile.

### ***Type:***

*Poly-welded package, protected by shrink film.*

### **Idoneità:**

Tutti gli imballaggi primari sono conformi alle leggi vigenti e idonei al contatto con alimenti.

### ***Suitability:***

*All primary packaging materials are compliant with current regulations and suitable for food contact.*

## **Produzione e Qualità / Production and Quality**

### **Sistema di Autocontrollo:**

Produzione secondo le metodologie HACCP, in ottemperanza al Regolamento CEE 852/2004.

### ***Self-control System:***

*Produced under HACCP principles, in accordance with Regulation EC 852/2004.*

*Informazioni nutrizionali Nutritional values*

*Per 100 g di Caffè in grani / Per 100g of Coffee beans* Calorie totali: Energy: 223 kcal/935 kj

Proteine: Proteins: 15 g

Carboidrati: Carbohydrates: 20 g

Grassi: Fats: 10 g

*Informazioni nutrizionali Nutritional values*

*Per 1 tazza di caffè (25ml) ottenuta da 7 gr. di caffè | Per single coffee cup obtained from 7 g of coffee:*

Calorie totali: Energy: 4 kcal/17,3 kj

Proteine: Proteins: 0,2 g

Carboidrati: Carbohydrates: 0,7 g

Grassi: Fats: 0,1 g

*Informazioni su allergeni Allergens information*

Latte e derivati: Milk and derivatives: no

Soia: Soy: no Frutta a guscio: Nuts: no Glutine: Gluten: no Altri: Others: no Il prodotto non contiene allergeni. No allergens at all.

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).

Caratteristiche chimico-fisiche: Chemical-physical properties: Umidità: Humidity: < 3% Ocratossina a crudo Ochratoxin when raw: < 0,90 ppb \* Ocratossina a tostato Ochratoxin when roasted: < 0,20 ppb \* Metalli pesanti: Heavy metals: no Insetticidi Insecticides: no

