



SCHEDA TECNICA MISCELA **NERA** IN GRANI

Denominazione:

Caffè Ramenzoni Miscela Nera

Name: Caffè Ramenzoni Blend Nera

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

Componenti della Miscela /Components:	%
Santos Brasile / Santos Brazil:	5%
Mix Caffè Centro America / Central America Coffee Mix:	0%
Mix Caffè Indiani / Indian Coffee Mix:	47,5%
Mix Caffè Africani / African Coffee Mix:	47,5%
Proporzione di Arabica e Robusta / A & R ratio:	
Arabica	5%
Robusta	95%

Caratteristiche <i>Features</i>	Descrizione in Italiano	Description in English
Aroma	Le note amare tipiche della robusta, tostate lentamente e con cura.	The typical bitter notes of the robusta, toasted slowly and carefully
Intensità <i>Intensity</i>	Ultra intenso, quasi robusto, ideale per chi preferisce il caffè forte.	Ultra intense, almost robust, ideal for those who prefer strong coffee.
Creosità <i>Creaminess</i>	Crema ricca e persistente, spessa ed omogenea.	Rich and persistent, thick and homogeneous cream.
Dolcezza <i>Sweetness</i>	Non percepibile al palato.	Not perceptible on the palate.
Gusto <i>Taste</i>	Caffè corposo dal gusto deciso, con note di foglie di tabacco e spezie.	Full-bodied coffee with a strong taste, with notes of tobacco leaves and spices.

Scheda Tecnica / Technical Data Sheet

Prodotto Product	Caffè torrefatto in grani, miscela Nera Roasted coffee in beans, Nera blend
Peso Netto Minimo Garantito Minimum Guaranteed Net Weight	1.000 g
Codice / Code	EXP05
Buste per Fardello / Pouches per pack	6
Kg per Pallet	480 kg

Cartoni per File / Boxes per Row	8 x 12 kg (5 file totali)
Shelf Life	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

