



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS

<b>PRODOTTO/ PRODUCT</b>	<b>CENTOPERCENTO Comp. NESPRO®* Ast 6x50 cps</b>  	<b>Codice Prodotto/ Product code</b>	<b>1680</b>
	<p>*The NESPRESSO® Professional brand is not owned by Caffè Mauro SpA nor by any of its related companies.</p>		

DATI PRODUTTORE /MANUFACTURER'S INFORMATION	
<b>Produttore/ Manufacturer</b>	CAFFÈ MAURO S.p.A.
<b>Sede legale, stabilimento di produzione e deposito/ Headquarters, production plant and warehouse</b>	Address: ZONA INDUSTRIALE – 89018 VILLA SAN GIOVANNI (RC) Packing plant: Via Tavani, 1/B - 23014 Delebio (SO)
Tel: +39 0965 3333	Fax: +39 0965 757000
e-mail: <a href="mailto:customer@caffemauro.com">customer@caffemauro.com</a>	sito web/website: <a href="http://www.caffemauro.com">www.caffemauro.com</a>
<b>Certificazioni/Certifications</b>	Sistema Qualità/Quality System: ISO 9001:2015, FSMS: BRC, IFS

PRODOTTO/PRODUCT			
<b>Descrizione prodotto/Product description</b>	Caffè tostato e macinato in cialde compatibili con macchine Nespresso®* Professional (Momento, Zenius, Aguila, Gemini, Tower, Gamma ES)/ Roasted and ground coffee in pods compatible with Nespresso®* Professional machines (Momento, Zenius, Aguila, Gemini, Tower, Gamma ES)		
<b>Certificazioni di prodotto/Product certificate</b>	--		
<b>Ingredienti – elenco/Ingredients - list</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="width: 60%;">Ingrediente/Ingredient</th> </tr> <tr> <td>Miscela di caffè Arabica/Blend of Arabica coffee</td> </tr> </table>	Ingrediente/Ingredient	Miscela di caffè Arabica/Blend of Arabica coffee
Ingrediente/Ingredient			
Miscela di caffè Arabica/Blend of Arabica coffee			
<b>Allergeni/Allergens</b>	--		



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS

<b>Prodotto privo di omg/product without gmo</b>		--
<b>Descrizione ciclo produttivo/Production process description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricevimento materia prima e stoccaggio in silos dedicati /Raw material receipt and stocking in dedicated silos</li> <li>- Tostatura/Roasting</li> <li>- Miscelazione/Blending</li> <li>- Confezionamento prodotto finito/Packing of finished product</li> <li>- Pallettizzazione e stoccaggio in magazzino/Palletization and stocking in warehouse</li> <li>- Spedizione/Shipment</li> </ul>	

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION 100g</b>	
<b>Energia/Energy</b>	1435 KJ / 348 Kcal
<b>Grassi/Fat</b>	14 g
<b>di cui saturi/of which saturates</b>	6,3 g
<b>Carboidrati/Carbohydrate</b>	13 g
<b>di cui zuccheri/of which sugar</b>	0,05 g
<b>Proteine/Protein</b>	17 g
<b>Fibre/Fibers</b>	51 g
<b>Caffeina/Caffeine</b>	1,3 g

<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATIONS</b>			
<b>Materie prime/Raw materials</b>	<b>Materia prima/Raw material</b>	<b>Caratteristiche/ Characteristics</b>	
	Caffè Arabica/Arabica coffee	Origini/Origins: <b>Brasile, Honduras, El Salvador, Colombia,</b>	
<b>Imballaggio/Packaging</b>	<b>Caratteristica/Characteristic</b>		
Materiale cialda/Pod material:	PET + ALU+ OPP		
Materiale astuccio/case material:	Cartone/Cardboard		
<b>Chimico – fisiche/Chemical-physical characteristics</b>	<b>Caratteristica/Parameters</b>	<b>Unità di misura/Unit of measurement</b>	<b>Limite/Limit</b>
	Umidità/Humidity	%	< 5
<b>CONTAMINANTI/POLLUTERS</b>	Ocratossina A/Ochratoxin A	ppb	< 3
	Piombo/Lead	ppm	<0,1

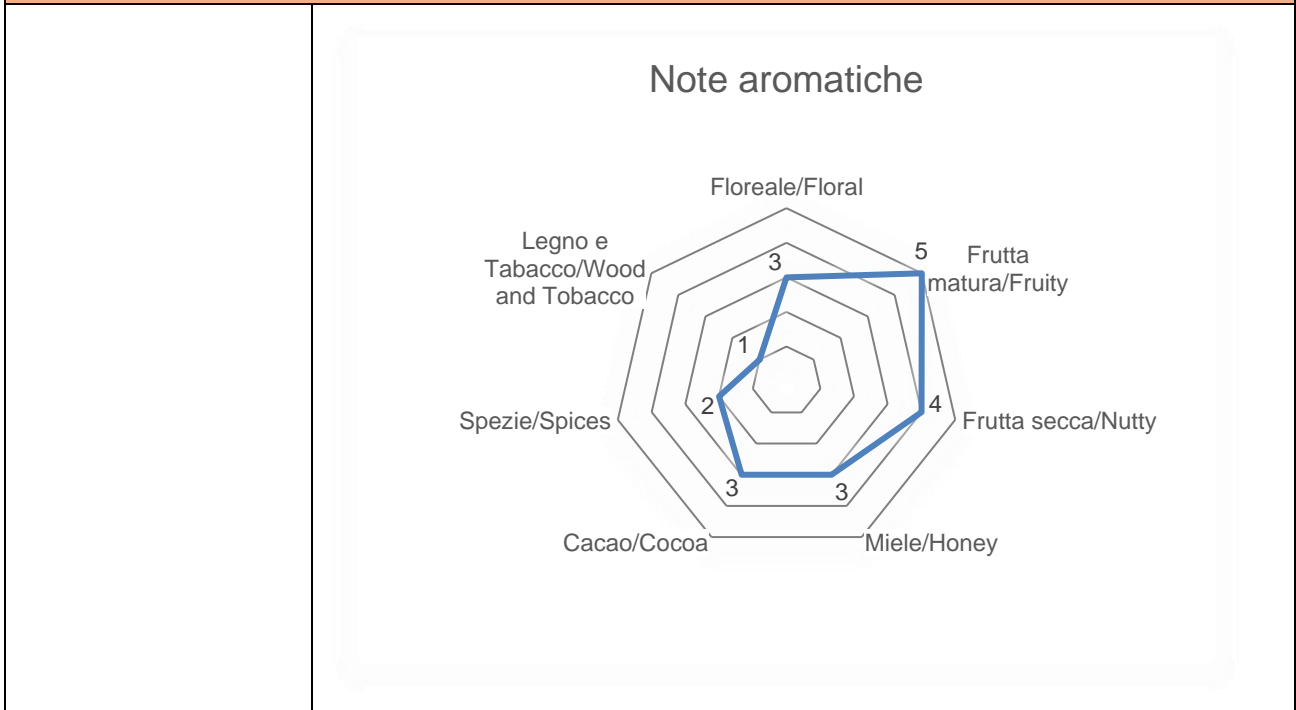


## SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATIONS			
	Stagno/Tin	ppm	<0,1
<b>Caratteristiche microbiologiche/Micro biological characteristics</b>	Muffe/Moulds	ufc/g	<100
	Lieviti/Yeasts	ufc/g	<100
	CBT	ufc/g	<1.000
<b>Descrittori sensoriali/Sensory profile</b>	<b>Caratteristica/Characteristic</b>	<b>Descrizione/ Description</b>	
	Tostatura/Roasting	Media-scura/Medium-dark	
	Intensità/Intensity	6/10	
	Aroma/Aroma	9/10	
	Acidità/Acidity	8/10	
	Corpo/Body	6/10	
	Sapore bevanda/Beverage taste	<p>Miscela raffinata ed esclusiva dal gusto dolce e aromatico, con note di agrumi, cioccolato e frutta secca</p> <p>Refined and exclusive blend with a sweet and aromatic taste, with notes of citrus, chocolate and dried fruit</p>	
	Floreale/Floral	3	
	Frutta matura/Fruity	5	
	Frutta secca/Nutty	4	
	Miele/Honey	3	
	Cacao/Cocoa	3	
	Spezie/Spices	2	
Legno e Tabacco/Wood and Tobacco	1		

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS

### CARATTERISTICHE PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATIONS



### CARATTERISTICHE LOGISTICHE/LOGISTICS

<b>UdV – Consumatore/ UdV – Consumer</b>		Astuccio contenente 50x6g cialde confezionate singolarmente in atmosfera protettiva/Case containing 50x6g pods individually packaged in a protective atmosphere			
<b>Base/Width (cm)</b>	<b>Altezza/ Height (cm)</b>	<b>Profondità/Depth (cm)</b>	<b>Peso netto/Net weight (Kg)</b>	<b>Peso lordo/Gross weight (Kg)</b>	<b>Pezzi per conf/Pieces per pack</b>
20.8	3.7	17	0.3	0.361	50
<b>UdV – Cliente/Sales Unit - Customer</b>		Cartone da 6 astucci/ Carton of 6 cases.			
<b>Dimensione unità logistica (cm) b x p x h /Logistic units dimension (cm) w x d x h</b>		<b>Peso netto/Net weight (Kg)</b>	<b>Peso lordo/Gross weight (Kg)</b>	<b>N°conf. Totali/Total number of cases</b>	
21.5x35x12		1.8	2.312	6	
<b>Dimensione pallet (cm) b x p x h/Pallet size (cm) w x d x h</b>	<b>Peso pallet lordo/ Pallet gross weight (KG)</b>	<b>N° strati/No. layers</b>	<b>N° conf. Strato/No. cases per layer</b>	<b>N°conf. Totali/Total number of cases</b>	
80x120x220	457	17	11	187	



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS

<b>Codifica lotto/Batch</b>	<b>Come codificato/Batch code key</b>		<b>Dove posizionato Come riportato sulla confezione/Where found/how it is reported on the pack</b>
	Chiave di lettura tipo AGGM, A indica l'anno di produzione, GG il giorno di produzione, M il mese di produzione/YDDM where Y is the production year, DD the production day, M the production month		- sul lato dell'astuccio/on the side of the case  -stampa a trasferimento termico/thermal transfer printing
<b>Codifica/Code</b>	<b>UdV – Consumatore/Sales Unit - Consumer (EAN)</b>	<b>UdV – Cliente/Sales Unit - Customer (EAN)</b>	
	8002530168023	8002530916808	
<b>Condizioni di conservazione/Storage conditions</b>		Temperatura ambiente/Room temperature	
<b>Condizioni di trasporto/Transport conditions</b>		Temperatura ambiente/Room temperature	
<b>Shelf-Life</b>			
<b>Termine minimo di conservazione(TMC)/Date of minimum durability (DMD)</b>	<b>Come codificato/D MD code key</b>	<b>Dove posizionato Come riportato sulla confezione/Where found/how it is reported on the pack</b>	
	mm/aaaa - mm/yyyy	- sul lato dell'astuccio/on the side of the case  -stampa a trasferimento termico/thermal transfer printing	
<b>TMC (termine minimo di conservazione)/DMD Date of minimum durability</b>	<b>Numero di Mesi/Number of months</b>		
	24		
<b>Vita minima residua (alla consegna al cliente)/Residual shelf life (at delivery)</b>	<b>Numero di Mesi/Number of months</b>		
	18		
<b>CARATTERISTICHE DI SMALTIMENTO/DISPOSAL FEATURES</b>			
<b>Cialda/Pod:</b>	C/PP 90 Raccolta indifferenziata/Undifferentiated waste		
<b>Astuccio/Box:</b>	PAP 21 Raccolta carta/Paper collection		

CAFFE' MAURO S.p.A.  
Quality Assurance Dept.