



DIEMME INDUSTRIA CAFFE' TORREFATTI Spa Sede Legale - Via Battaglia 69 35020
Albignasego (PD) P.IVA IT01514350287
Pec diemme.spa@legalmail.it Tel. +39 049 8713311 Fax 049 872 0040

SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHNICAL SHEET PRODUCT

Specialty Coffee ETHIOPIA AMOLEH -



Marchio/Brand	Caffè Diemme
Stabilim. di prod./Manufacturing plant	Diemme Spa Via Battaglia 69 35020 Albignasego PD
Categoria merceologica/Product category	Caffè/Coffee
Descrizione/Description	Caffè in grani tostato /Roasted coffee beans
Ingredienti/Ingredients	Caffè/Coffee
Confezione / Package	Confezione da 200 gr / 200 gr bag
Nostro codice	cod. F 8274
Barcode	8011853082749 - 1 single unit
Master Barcode	8011853002013- 20 unit box
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Aroma / Aroma	Un caffè intensamente fruttato, con note di pesca, agrumi e sentori di tè nero, cacao, zucchero muscovado / An intensely fruity coffee, with notes with notes of peach, citrus fruits and a lingering hint of black tea, cocoa and muscoado sugar
Gusto / Taste	Agrumi e tè nero / Citrus and black tea
Retrogusto / Aftertaste	Cacao e zucchero muscovado / Cocoa muscovado sugar
Specie / Specialty	Arabica Heirloom
Processo / Process	Naturale / Natural
Profilo di Tostatura / Roasting Profile	Medio chiara / Medium light
Profilo di Tazza / Cup Profile	Corpo / Body 8 - Acidità / Acidity 6 / Dolcezza / Sweetness 10
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Carica micribica mesofila / Mesophilic microbial load	< 500 UFC/g
Lieviti e muffe / Yeast and molds	< 100 UFC/g

OGM / GMO	
Il prodotto è fuori dal campo di applicazione dei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati; non è quindi necessaria alcuna etichettatura specifica / The product is outside the scope of the Regulations 1829/2003 and 1830/2003 relating to the traceability and labeling of genetically modified organisms and derived food products; no specific labeling is therefore necessary.	
ALLERGENI / ALLERGENS	
Latte e derivati / Milk and derivatives	Assente / Absent
Uova e derivati / Eggs and derivatives	Assente / Absent
Soia e derivati / Soya and derivatives	Assente / Absent
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	Assente / Absent
Lupino e derivati / Lupine and derivatives	Assente / Absent
Pesce e derivati / Fish and derivatives	Assente / Absent
Molluschi e derivati / Clams and derivatives	Assente / Absent
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish and shellsifh-based products i	Assente / Absent
Frutta a guscio / Nuts (almond, hazelnut, pistachios, derivatives)	Assente / Absent
Semi di sesamo / Sesame seeds	Assente / Absent
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg or 10mg / l expressed in SO ₂	Assente / Absent
Sedano prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products	Assente / Absent
Senape e derivati / Mustard and derivatives	Assente / Absent
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	Assente / Absent
SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO E DI CONSERVAZIONE / SPECIFICATIONS FOR PACKAGE AND STORAGE	
Tipologia di materiale / Material Typology	Sacchi / Bags : Polialuvel 305851 305852 305843 Primo imballo / First Packaging : Pellicola termoretraibile / Shrink film Secondo imballo : Pellicola estensibile / Extensible film
Confezione / Package	Sacco/Bag da 200gr // Dim. 17 x 8 x 21H. CM // Materials : Plastic17gr/mq PE 83gr/mq Alluminum 16gr/mq
Imballaggio / Palletizing	Box da 20 sacchetti => 4 Kg 40 x 27 x 21 CM/ Paper Box with 20 bags = 4Kg 40 x 27 x 21 CM
Box per pallet	63 box per pallet => 252 Kg
Box per strato / Box per layer	Box per piano => 9
Strati per pallet / Layers per pallet	7
Pallet Dimension	80 x 120 x 160H. CM
Scadenza / Shelf Life	18 mesi / months
Conservazione Consigliata / Recommended storage	Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a dry and fresh place
Controllo Qualità / Quality Control	