

FICHE TECHNIQUE



Version	Code
1 - 17/06/2020	096080324

DONNÉES GÉNÉRALES

Code article	096080324
Description du produit	PERFETTO MOKA CHOCOLAT 250 gr
Sélection du mélange et de la torréfaction auprès de	Bialetti Industrie, Via Fogliano 1, 25010 Coccaglio
Conditionnement auprès de	Via delle Industrie, 4/A - 23014 Andalo Valtellino (SO) - Italie
Code EAN	8006363031776
Code ITF	18006363031773
Unité de vente	Sachet souple à 4 bords de 250 g
Ingrédients	Café torréfié et moulu, arôme, extrait naturel de cacao 0,2%.
Composition du mélange	20% arabica - 80% Robusta
Caractéristiques sensorielles	Corps enveloppant, arôme chocolat
Torréfaction	Moyenne
Intensité	8

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Humidité (%)	Maximum 5%
Taux moyen de caféine (%)	1,39%

CONTAMINANTS

Ochratoxine A (microgrammes/kg de café)	Maximum 5 (microgramme/kg de café)
Résidus de produits phytosanitaires	Conformément à la législation applicable (Règ. CE 396/2005 et modifications ultérieures).

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

EMBALLAGE UNIQUE	
Dimensions (LxPxH) mm	85 x 60 x 255
Poids brut (gr)	268
MASTERCARTON	
Emballage pour master	6
Dimensions master (LxPxH) mm	266 x 188 x 155
Volume (m3)	0,00775124
Poids brut (gr)	1,720
PALETTE	
Emballage pour palette	1188
Master pour pallet	198
Master pour couche	18
Nombre de couches	11
Hauteur palette (cm)	185
Volume (m3)	1,776
Poids brut palette (Kg)	385

NOTES

Conservation (TMC)	24 mois à compter de la date de production
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec
Allergènes	Absents
Acrylamide	< 400 microgrammes /kg
Produit sans OGM	