



Emesso da/Issued by: illycaffè S.p.A. Quality Assurance	Scheda tecnica/Technical Data Sheet: IPSO 21 ARABICA SELECTION – IPSO 21 ARABICA SELECTION	01/08/2022
--	---	------------

DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Barattolo con 21 capsule iperespresso contenenti caffè tostato e macinato <i>Tin with 21 iperespresso capsules containing ground roasted coffee</i>			
DENOMINAZIONE LEGALE <i>LEGAL NAME</i>	Caffè tostato macinato <i>Ground roasted coffee</i>			
DESCRIZIONE IMBALLO <i>PACKAGE DESCRIPTION</i>	Barattolo in metallo, con coperchio e easy peel per l'apertura, in sovrappressione. L'eventuale rigonfiamento della confezione è indice di una perfetta conservazione <i>Metal tin with lid and easy peel for opening, pressurized. The pack may swell slightly over time, this is normal and a sign of perfectly preserved coffee</i>			
SPECIFICHE CAPSULA <i>CAPSULE SPECIFICATIONS</i>	Capsula in polipropilene con filtro in tessuto non tessuto <i>Polypropylene capsule with a filter in non woven tissue</i>			
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	Singola capsula: 6,7g; barattolo 21 capsule: 140,7g <i>Single capsule: 6,7g; 21 capsules tin: 140,7g</i>			
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Caffè 100% Arabica <i>100% Arabica coffee</i>			
ALLERGENI <i>ALLERGEN INFORMATION</i>	Non contiene allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011 <i>No allergens in accordance with Reg. UE 1169/2011</i>			
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI CAFFÈ TOSTATO <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF ROASTED COFFEE</i>	Energia/Energy	1417 kJ/ 344 kcal		
	Grassi/Fat	14 g		
	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	6,2 g		
	Carboidrati/Carbohydrate	12 g		
	di cui zuccheri/of which sugars	0 g		
	Proteine/Protein	17 g		
	Sale/Salt	0 g		
PARAMETRI QUALITATIVI <i>QUALITY PARAMETERS</i>	ANALISI CHIMICHE SUL CAFFÈ VERDE <i>CHEMICAL ANALYSIS ON GREEN COFFEE</i>			
	Metalli pesanti, pesticidi <i>Heavy Metals, Pesticides</i>	Secondo la normativa vigente sul territorio europeo <i>According to current European legislation</i>		
	ANALISI CHIMICHE SUL CAFFÈ TOSTATO <i>CHEMICAL ANALYSIS ON ROASTED COFFEE</i>			
	OTA	Secondo la normativa vigente sul territorio europeo		
	OTA	<i>According to current European legislation</i>		
	Caffeina	≤ 1,5%		
	<i>Caffeine</i>	≤ 1,5%		
	Acrilammide	Sottoposta a monitoraggio (Reg. UE 2158/2017)		
	<i>Acrylamide</i>	<i>Under monitoring (Reg. UE 2158/2017)</i>		
	Microbiologia	Substrato inidoneo alla crescita microbiologica		
	<i>Microbiology</i>	<i>Unsuitable substratum for microorganism growth</i>		
	Altre analisi	Secondo piano di campionamento interno		
	<i>Other analysis</i>	<i>According to internal plan</i>		
	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT CHARACTERISTICS</i>			
	Aroma <i>Aroma</i>	Brasile	Tipico di caffè Arabica con note di caramello <i>Typical of Arabica coffee with Caramel notes</i>	
		Colombia	Tipico di caffè Arabica con note fruttate <i>Typical of Arabica coffee with Fruit notes</i>	
		Etiopia	Tipico di caffè Arabica con note floreali <i>Typical of Arabica coffee with Floral notes</i>	
		Guatemala	Tipico di caffè Arabica con note di cioccolato <i>Typical of Arabica coffee with Chocolate notes</i>	
		India	Tipico di caffè Arabica con note speziate <i>Typical of Arabica coffee with spice notes</i>	
		Nicaragua	Tipico di caffè Arabica con note di frutta secca <i>Typical of Arabica coffee with nutty notes</i>	
		Componenti aromatizzanti/coloranti <i>Flavouring/colouring agents</i>	Nessuno <i>None</i>	





Emesso da/Issued by: illycaffè S.p.A. Quality Assurance	Scheda tecnica/Technical Data Sheet: IPSO 21 ARABICA SELECTION – IPSO 21 ARABICA SELECTION	01/08/2022
--	---	------------

DICHIARAZIONE OGM <i>OGM DECLARATION</i>	No OGM <i>No OGM</i>				
DESTINAZIONE D'USO <i>INTENTION OF USE</i>	Destinato alla preparazione di bevande per il consumo umano <i>Destined for the preparation of beverages for human consumption</i>				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>BEST BEFORE END</i>	18 mesi. Dopo l'apertura, consumare preferibilmente entro 15 giorni <i>18 months. After opening, best consumed within 15 days</i>				
CODIFICA MARCATURA <i>MARK CODING</i>	(termine minimo di conservazione) mm/aaaa Tipo caffè - (data di produzione) gg/mm/aaaa hh:mm (termine minimo di conservazione) mm/aaaa - (lotto) L.ggmmaa <i>(Best before end) mm/yyyy</i> <i>coffee type - (production date) dd/mm/yyyy hh:mm</i> <i>(Best before end) mm/yyyy - (batch code) L.ddmmyy</i>				
CONDIZIONI DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING CONDITIONS</i>	Confezionato in atmosfera protettiva (azoto) <i>Packaged in a protective atmosphere (nitrogen)</i>				
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE <i>STORAGE CONDITIONS</i>	Conservare al riparo dalla luce solare e dal calore <i>Keep away from sunlight and heat</i>				
TIPOLOGIA IMBALLO <i>PACKAGING TYPE</i>	Materiale <i>Material</i>		Unità/cassa <i>Unit/pack</i>	Peso [g] <i>Weight [g]</i>	
	Nome <i>Name</i>	Codice <i>Code</i>		Unità <i>Unit</i>	Cassa <i>Pack</i>
	Barattolo in banda stagnata <i>Tinplate tin</i>	FE 40	6	112	672
	Coperchio in banda stagnata <i>Tinplate cap</i>	FE 40	6	34	204
	Primario <i>Primary</i>				
	Separatore interno in cartoncino <i>Inner Cardboard layer</i>	PAP21	6	2	12
	Easy peel in multistrato (plastica prevalente) <i>Multilayer easy peel (mainly plastic)</i>	C/PET 90	6	2	12
	Secondario <i>Secondary</i>				
	Cassa in cartone <i>Cardboard box</i>	PAP20	1	357	357
	Terziario <i>Tertiary</i>				
	EPAL in legno <i>Wooden EPAL</i>	-	-	-	-
	Film estensibile <i>Wrapping film</i>	-	-	-	-
	Verificare con le autorità locali le modalità di raccolta differenziata in vigore <i>Please check waste collection rules with local authorities</i>				
CONDIZIONI DI TRASPORTO <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Non adatto per il trasporto aereo in cargo non pressurizzati <i>Not suitable for air transport in non-pressurized cargo</i>				
ISTRUZIONI PER L'USO <i>HOW TO USE</i>	Da utilizzarsi esclusivamente con macchine per caffè espresso "Iperespresso" e "espresso & coffee" <i>For exclusive use with "Iperespresso" espresso and "espresso & coffee" machines</i>				
ISTRUZIONI DI PREPARAZIONE <i>PREPARATION INSTRUCTIONS</i>	Fare riferimento al "Ricettario", edito da Università del caffè illy <i>Refer to "Recipe book", edited by Università del caffè illy</i>				
CERTIFICAZIONI <i>CERTIFICATIONS</i>	CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO <i>PRODUCT CERTIFICATIONS</i>		BRCGS Food, IFS Food, Kosher, Halal		
	CERTIFICAZIONI DI SISTEMA <i>MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATIONS</i>		ISO9001, ISO14001, ISO45001, ISO50001		



Emesso da/Issued by: illycaffè S.p.A. Quality Assurance	Scheda tecnica/Technical Data Sheet: IPSO 21 ARABICA SELECTION – IPSO 21 ARABICA SELECTION	01/08/2022
--	---	------------

PALLETIZZAZIONE <i>PALETIZATION SCHEME</i>	Casse/Strato <i>Pack/Layer</i>	9	Dimensioni cassa [cm] <i>Pack dimensions [cm]</i>	39x26x16
	Strati/Pallet <i>Layers/Pallet</i>	13	Dimensioni pallet [cm] <i>Pallet dimensions [cm]</i>	80x120x210
	Casse/Pallet <i>Packs/Pallet</i>	117	Peso totale cassa (Lordo) [kg] <i>Total pack weight (Gross) [kg]</i>	3,2
	Barattoli/Pallet <i>Tins/Pallet</i>	702	Peso totale pallet (Lordo) [kg] <i>Total pallet weight (Gross) [kg]</i>	398

dott. David Brussa
Total Quality & Sustainability
illycaffè S.p.A.

