



## CAFEA BOABE PRAJITA

### DONCAFE ESPRESSO GRANDE AROMA 1 KG

#### 1. GENERALITATI:

Produsele din cafea boabe prajite se obtin prin curatarea, amestecarea si prajirea diferitelor tipuri de cafea verde, precum si ambalarea boabelor prajite in atmosfera protectoare.

#### 2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE:

##### 2.1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

| Caracteristici               | Specificatii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Aspect ambalaj</u></b> | Original, curat, netransparent, cu inscriptiionari livibile, vizibile. Etanseitatea ambalajului este realizata prin termosudare; ambalajul se poate deschide numai prin distrugerea impermeabilitatii. Ambalajul precum si supapa speciala, mentin proprietatile organoleptice tipice produsului, protejandu-l de contaminari, varsarea continutului, penetrarea umiditatii, aerului, si luminii. |
| <b><u>Aspect cafea</u></b>   | Boabe intregi, relativ uniforme ca marime si prajire, fara substante sau corpuri straine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b><u>Culoare</u></b>        | Bruna, partial uniforma.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b><u>Gust si miros</u></b>  | Gust si miros caracteristice cafelei pure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

##### 2.2. PROPRIETATI FIZICO – CHIMICE

| Caracteristici                           | Specificatii  |
|------------------------------------------|---------------|
| Masa neta                                | 1000 g+/- 15g |
| Umiditate                                | maxim 5%      |
| Cofeina raportata la la substanta uscata | minim 1%      |

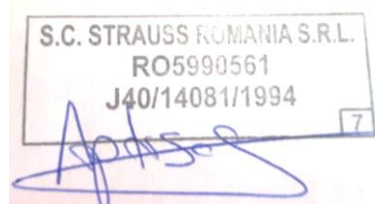
##### 2.3. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

| Caracteristici                   | Specificatii |
|----------------------------------|--------------|
| Enterobacteriaceae, cfu/g max.   | 5            |
| Drojdii si mucegaiuri, nr/g max. | 100          |

##### 2.4. NORME TOXICOLOGICE

| Caracteristici            | Specificatii |
|---------------------------|--------------|
| Ochratoxina A, µg/kg max. | 5            |

APROBAT DE:  
DIRECTOR CERCETARE DEZVOLTARE, Ghiuli Aptisa





## 2.5. Declaratie privind Acrilamida

Produsul indeplineste conditiile prevazute de Regulamentul (UE)2017/2158 al Comisiei din 20 noiembrie 2017 de stabilire a masurilor de diminuare si a nivelurilor de referinta pentru reducerea prezentei acrilamidei in produsele alimentare.

**2.6. Reziduuri de pesticide:** conform REGULAMENTULUI (CE) NR. 149/2008 AL COMISIEI din 29 ianuarie 2008.

**2.7. Radiatii ionizante:** nu s-au folosit.

## 3. TERMENUL DE VALABILITATE/ DATA DURABILITATII MINIMALE si CONDITII DE DEPOZIARE SI TRANSPORT

Cafeaua este garantata 24 luni de la data de fabricatie.

Conditii de depozitare si transport : loc uscat si racoros, evitand expunerea la radiatii solare si de orice alta natura, asezarea in apropierea oricaror substante chimice, mirositoare si de orice alta natura, si doar in spatii si mijloace de transport curate, aerisite, racoroase si uscate.

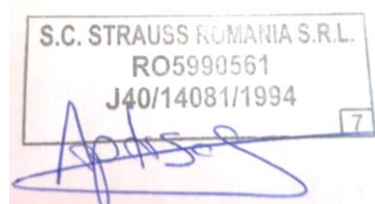
## 4. INFORMATII DESPRE SUBSTANTELE ALERGENE

| Declaratie in concordanta cu Regulamentul (UE) 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare                                            | Prezenta | Cotaminare incrucisata |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| Cereale care contin gluten si produse pe baza de cereale                                                                                                                 | -        | -                      |
| Crustacee si produse pe baza de crustacee                                                                                                                                | -        | -                      |
| Oua si produse pe baza de oua                                                                                                                                            | -        | -                      |
| Peste si produse pe baza de peste                                                                                                                                        | -        | -                      |
| Arahide si produse pe baza de arahide                                                                                                                                    | -        | -                      |
| Lapte si produsele lactate inclusiv Lactoza                                                                                                                              | -        | -                      |
| Soia si produse pe baza de soia                                                                                                                                          | -        | -                      |
| Fructe in coaja: migdale, alune, nuci, nuci de caju, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia si nuci de Queensland si produsele pe baza de aceste fructe | -        | -                      |
| Telina si produsele pe baza de telina                                                                                                                                    | -        | -                      |
| Mustar si produsele pe baza de mustar                                                                                                                                    | -        | -                      |
| Susan si produsele pe baza de susan                                                                                                                                      | -        | -                      |
| Lupin si produsele pe baza de lupin                                                                                                                                      | -        | -                      |
| Moluste si produsele pe baza de moluste                                                                                                                                  | -        | -                      |
| Dioxid de sulf si sulfiti la concentratii mai mari de 10 mg/kg sau 10mg/litru, exprimate in SO <sub>2</sub> .                                                            | -        | -                      |

## 5. DECLARATIE PRIVIND OMG

In procesul de fabricatie nu exista faze care sa produca modificarea genetica, ca de altfel produsul nu contine materii prime modificate genetic.

APROBAT DE:  
DIRECTOR CERCETARE DEZVOLTARE, Ghiuli Aptisa





#### 6. MARCARE SI MOD DE AMBALARE – DESFACERE

Cafeaua se ambaleaza in folie metalizata, formata din trei straturi, pe care se aplica o supapa/valva, ce permit protejarea proprietatilor cafelei. In plus cafeaua este ambalata in atmosfera protectoare ce impiedica oxidarea produsului si conservarea aromei.

#### 7. MARCARE SI MOD DE AMBALARE PENTRU TRANSPORT

Produsele se ambaleaza in cutii de carton, cutii ce indeplinesc urmatoarele conditii: sa fie rezistente, uscate si fara miros strain.

Numarul de pungi /cutie formata din tavit si capac:8

#### 8. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Prin lot se intelege cantitatea de produs de acelasi tip produsa si ambalata pe parcursul unei zile, in ambalaje de acelasi tip.

Verificarea pe lot consta in recoltarea de esantioane (produs finit) din diferite parti ale lotului.

La fiecare lot se verifica:

- proprietatile organoleptice
- proprietati fizico-chimice

#### 9. SISTEME DE CONTROL

Produsul este ambalat respectand **Sistemul de Calitate ISO 9001: 2015, Sistemul de management al sigurantei alimentelor – ISO 22000:2005, International Food Standard IFS FOOD vers 6, ISO 14001:2015 Sisteme de management de mediu, OHSAS 18001:2007 Sisteme de management al sanatatii si securitatii ocupationale, ISO 50001:2011 Sisteme de management al energiei**, fiind un produs alimentar sigur din punct de vedere al sanatatii.

**Scop de utilizare: destinat consumului uman.** Cafeaua se macina si se prepara prin extractie in apa prin metoda turceasca / filtru / espresso / cafetiera.

**Utilizare preconizata: nu s-au gasit utilizari gresite ale produsului.**

APROBAT DE:  
DIRECTOR CERCETARE DEZVOLTARE, Ghiuli Aptisa

