


FICHE TECHNIQUE ANALYTIQUE		N° FICHE	Rédigé par : Patricia Amice	PAGE 1/1
		42	Approuvé par : Laetitia Monfray	
			Date : 06/05/2013	

QUOTIDIEN EXPRESSO

Kg GRAINS

DETERMINATION	VALEUR	TOLERANCE	METHODE ANALYTIQUE
COMPOSITION	30% ROBUSTA 70% ARABICA		
GOUT	Goût corsé Arôme délicat	-	Dégustation au bol
COULEUR	Système NEUHAUS torréfaction intermédiaire à foncée	Système NEUHAUS Normes internes	Colorimètre NEUHAUS
HUMIDITE % H ₂ O	< 5 % d'eau	95 à 96.5% de la matière sèche 3.5 à 5 % d'eau	Humidimètre - TEWS Elektronik : micro- onde - Etuve 2 heures à 103°C
ASPECT DES GRAINS	-	<12% en poids de défauts rédhitoires	Comptage des fèves défectueuses
ETANCHEITE	Vide < 0.2 ATM	Vide <0.1 à 0.3 ATM	Cloche à dépression d'air
POIDS	1000g	-1% des paquets < 985g 0 % des paquets < 970g Moyenne > 1000g	Balance METTLER
DLUO	18 MOIS		
OTA	< OU = 5µg/Kg	< OU = 5µg/Kg	HPLC / EXTERNE

TOUS LES PRODUITS CAFES TORREFIES FABRIQUES PAR SEGAFREDO ZANETTI France SONT GARANTIS "absence OGM", absence "IONISATION", absence "ALLERGENES ", "TRACABILITE amont aval " et donc respectent les règlements 852/2004—178/2002/CE

Produit fabriqué en France, SEGAFREDO ZANETTI France SAS – 14 BD INDUSTRIEL CS 10047-76301 SOTTEVILLE – LES ROUEN .