



CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

CERTIFICATO N. **3597**
CERTIFICATE N.

IL PRODOTTO
THE PRODUCT

Caffè tostato in grani a marchio "CAFFE' VERO"

(Venduto in confezioni termosaldade da 500 gr. e 1000 gr)

Caffè tostato macinato a marchio "CAFFE' VERO"

(Venduto in confezioni da 250 gr; cialde e capsule monodose).

DELL'ORGANIZZAZIONE
OF THE COMPANY

COFFEE COMPANY SPA

Via del commercio, 1 – 36100 VICENZA

È CONFORME ALLO STANDARD:
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD:

DTP 076

NEL RISPETTO DEI SEGUENTI REQUISITI:
WITH RESPECT OF THE FOLLOWING:

- OCRATOSSINA A: limite massimo fissato in 5 ppb su caffè verde
- CRIVELLO CAFFE' CRUDO: limite minimo fissato in 17 per l'Arabica e 16 per i Robusta
- QUALITA' CAFFE' CRUDI: utilizzo delle selezioni di caffè tra le più pregiate disponibili sul mercato (vedasi allegato 1)
- TOSTATURA CAFFE': utilizzo di macchina torrefattrice con preriscaldamento caffè e tostatura ad aria calda (non a fiamma) abbinata ad un tempo di tostatura non inferiore a 15 minuti
- TEMPO DI CONSEGNA AL CLIENTE: viene assicurato un ciclo di vita del prodotto dalla produzione alla consegna al magazzino di destinazione del cliente, non superiore a 30 giorni lavorativi - per caffè in grani - e 100 giorni lavorativi - per il caffè macinato.

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO CSQA. LA VALIDITÀ DEL PRESENTE CERTIFICATO È SUBORDINATA A SORVEGLIANZA PERIODICA E RINNOVO TRIENNALE.
THIS CERTIFICATE WILL SATISFY THE REQUIREMENTS ESTABLISHED BY CSQA. THE VALIDITY OF THIS CERTIFICATE DEPENDS ON PERIODIC SURVEILLANCE AND RENEWAL EVERY THREE YEARS

PRIMA EMISSIONE:
FIRST ISSUE

11.11.2005

EMISSIONE CORRENTE:
CURRENT ISSUE

26.01.2015

SCADENZA:
EXPIRY DATE

03.11.2017

IL DIRETTORE GENERALE
THE GENERAL MANAGER

Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

- OCRATOSSINA A: limite massimo fissato in 5 ppb su caffè verde.
- CRIVELLO CAFFE' CRUDO: limite minimo fissato in 17 per l'Arabica e 16 per i Robusta.
- QUALITA' CAFFE' CRUDI: utilizzo, come riferimento minimo, delle seguenti selezioni di caffè che si collocano tra le più pregiate disponibili sul mercato:

ORIGINE	QUALITA' MIN.	SCALA QUALITA' (da massima a minima)
Brasile	NY2	PER DIFETTI DA NY2 A NY8
Colombia	EXCELSO	SUPREMO, EXCELSO, EUROPA, UGQ, CONSUMO, PASILLIA, RIPIO
Costarica	SHB	SHB, GHB, HB, MHB, HGA, MGA, LGA, P
Guatemala	SHB	SHB, HB, semi HB, EPW, PW
Salvador	SHB	SHB, SHG, GW PEABERRY
Nicaragua	SHG	SHG, HG, GW, CS,
Honduras	SHG	SHG, HG, CS,
Etiopia	GR. 2	1 – 8
Kenya	AA	AA++, AA+, AA, AB, C, E, TT, T, UG, M
India Naturale	A	Cherry: AA, A, AB, PB, C, BULK
India Lavato	AB	PARCHMENT: KAPY ROYAL17, AB, PB, C,
Costa avorio	GR1	GR1 – GR 4
Cameroun	GR1	GR1 – GR4
Uganda	18	18, 15, 12, BHP 11.99
Indonesia	GR2	GR1 – GR6
Vietnam	GR1	GR1 – GR3
Fonte: Philippe Jobin & Cie– “Il caffè prodotto nel mondo” – edizione CD-ROM 2004		

- TOSTATURA CAFFE': utilizzo di macchina torrefattrice con preriscaldamento caffè e tostatura ad aria calda (non a fiamma) abbinata ad un tempo di tostatura non inferiore a 15 minuti.
- TEMPO DI CONSEGNA AL CLIENTE: viene assicurato un ciclo di vita del prodotto dalla produzione alla consegna al magazzino di destinazione del cliente, non superiore a 30 giorni lavorativi (per caffè in grani) o 100 giorni lavorativi (per il caffè macinato).

PRIMA EMISSIONE:
FIRST ISSUE

11.11.2005

EMISSIONE CORRENTE:
CURRENT ISSUE

26.01.2015

SCADENZA:
EXPIRY DATE

03.11.2017

IL DIRETTORE GENERALE
THE GENERAL MANAGER
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)