



# CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

CERTIFICATO N. **3597**  
CERTIFICATE N.

IL PRODOTTO  
THE PRODUCT

**Caffè tostato in grani a marchio "CAFFÈ VERO"**

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

e

**Caffè tostato macinato a marchio "CAFFÈ VERO"**

(Venduto in confezioni termosaldate da 250 gr)

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 CAFFÈ CRUDO: limite minimo fissato in 17 per l'Arabica e 16 per i Robusta
- QUALITÀ CAFFÈ CRUDI: utilizzo delle selezioni di caffè tra le più pregiate disponibili sul mercato (vedasi allegato 1)
- TOSTATURA CAFFÈ: 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 sottovuoto 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 **07.11.2008**

SCADENZA:  
EXPIRY DATE **06.11.2011**

IL PRESIDENTE  
THE PRESIDENT  
Dr. Luigi Bartoli

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



# Allegato n. 1 al certificato n. 3597

## 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
Etiopia	GR. 2	1 - 8
Kenya	AA	AA++, AA+, AA, AB, C, E, TT, T, UG, M
India	A	AA, A, AB, PB, C, BULK
Costa avorio	GR1	GR1 - GR 4
Cameroun	GR1	GR1 - GR4
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 sottovuoto macinato).

PRIMA EMISSIONE:  
FIRST ISSUE

11.11.2005

EMISSIONE CORRENTE:  
CURRENT ISSUE

07.11.2008

SCADENZA:  
EXPIRY DATE

06.11.2011

IL PRESIDENTE  
THE PRESIDENT  
Dr. Luigi Bartoli

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