

CERTIFICATO / CERTIFICATE

n. 58776

Il prodotto / *The product*

Miscele di caffè in grani denominate “EXTRA CREAM”, “BRIO” e “VELVET”

Organizzazione responsabile ai fini della rintracciabilità
Responsible organization for the compliance of traceability system

Mokador S.r.l.

Via Prov.le Granarolo, 139 – 48018 Faenza (RA)

è conforme allo standard / *is in compliance with the standard*



DTP 114

**QUALITÀ FUNZIONALE DELLE MISCELE DI CAFFÉ
IN GRANI DESTINATE AL VENDING**

nel rispetto dei seguenti requisiti / *with respect of the following*

**MISCELE DI CAFFÉ IN GRANI CON CARATTERISTICHE
CHIMICO FISICHE DEFINITE IN ALLEGATO**

Prima emissione
First Issue 10/07/2020

Emissione corrente
Current Issue 17/03/2026

Data scadenza
Expiring Date 09/07/2026

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Amministratore Delegato
Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Questo documento rimane di proprietà di CSQA Certificazioni S.r.l.; l'utilizzo e la validità sono soggetti al rispetto dei Regolamenti di riferimento. Per verificarne la validità, consultare <https://www.csqa.it/aziende-certificate>
This document remains the property of CSQA Certificazioni S.r.l.; its use and validity shall satisfy the requirements of the relevant Rules. To verify certificate validity, please check <https://www.csqa.it/certified-companies>



ALLEGATO AL CERTIFICATO / ANNEX TO CERTIFICATE

n. 58776

Rilasciato a / Issued to

Mokador S.r.l.

Il prodotto / The product

Miscele di caffè in grani denominate "EXTRA CREAM", "BRIO" e "VELVET"

sono conformi ai requisiti / are in compliance with the following

| Parametro Parameter | Livelli tolleranza ammessi Allowable Tolerance Levels | Note Notes |
|---|---|--|
| Contenuto di ossigeno | al massimo 12% | misurato dopo almeno 4 giorni dall'imballaggio |
| Rotture | al massimo 5% | con CRIVELLO 15 per ROBUSTA (*) |
| Dimensione del chicco | almeno 80% | con CRIVELLO 18 per ROBUSTA (*) |
| (*) Si fa riferimento con questa dicitura alla denominazione dello strumento e non al tipo di varietà del caffè | | |
| Corpi estranei | 1 - Assenza di corpi estranei, diversi dai vegetali, di dimensioni superiori a 1 mm 2 - Peso complessivo dei corpi estranei inferiori a 1 mm non superiore a 0,1 gr/Kg di caffè 3 - Peso complessivo dei frammenti vegetali di dimensioni superiore a 1 mm non superiore a 0,1 gr/Kg di caffè | Tolleranza: analisi eseguita su campione e, in caso di rilevamento di corpi estranei, ripetuta su contro campione dello stesso lotto operativo standard |
| Contenuto di umidità | 2.8% | Parametro in deroga |

Prima emissione
First Issue 10/07/2020

Emissione corrente
Current Issue 17/03/2026

Data scadenza
Expiring Date 09/07/2026

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Amministratore Delegato
Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Questo documento rimane di proprietà di CSQA Certificazioni S.r.l.; l'utilizzo e la validità sono soggetti al rispetto dei Regolamenti di riferimento. Per verificarne la validità, consultare <https://www.csqa.it/aziende-certificate>
This document remains the property of CSQA Certificazioni S.r.l.; its use and validity shall satisfy the requirements of the relevant Rules. To verify certificate validity, please check <https://www.csqa.it/certified-companies>

