

**INGRÉDIENTS**

Extrait de café liquide avec sucre ajouté.

Contient au minimum 28% de matière sèche provenant du café.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**Aspect** Liquide de couleur brune présentant des reflets ambrés**Odeur** Odeur caractéristique du café**Goût** Intensité du café; Absence d'amertume

CONDITIONS DE CONSERVATION	DDM	MODE D'EMPLOI
<u>Avant ouverture</u> : A conserver dans l'emballage d'origine fermé, de préférence au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.	30 Mois	Agiter avant emploi. Diluer selon l'intensité souhaitée.
<u>Après ouverture</u> : A conserver de préférence à l'abri de la chaleur.	A consommer rapidement après ouverture	<u>Dosage indicatif</u> : 20 à 25 g/kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	VALEUR ÉNERGÉTIQUE		
Pour 100 g	Pour 100 g		
Graisses	<0,1 g	Kcal	KJ
Dont Acides gras saturés	<0,1 g		
Glucides	30 g	150	633
Dont Sucres	2,3 g		
Protéines	7,7 g		
Sel	0,1 g		

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Hygiène		Sécurité	
Microorganismes aérobies 30°C	300 000 ufc/g	Staphylocoques coagulase positive	100 ufc/g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	10 ufc/g	Salmonella	Absence /25g
Escherichia coli	1 ufc/g		

Fiche Technique
Extrait de café Liquide
TRABLIT1845Références : **TRAB1 (Ex CTLP)** ; CT4 ; CT2 ; CTFLAC ; CT5 ; CT10 ; CTB10

Référence : S20 CL V1

Date de création :

16/02/22

Date de révision :

16/02/22

Page 2 sur 2

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	42%	pH	4,9
Caféine	2 273 mg/100g		

Ces valeurs sont constituées des moyennes constatées dans le temps sur différentes productions et sont susceptibles de faire l'objet de variations.

OBSERVATIONS

Déclaration Allergène	Absence d'allergène selon l'annexe II du Règlement n°1169/2011
Statut OGM	Produit non soumis à un étiquetage OGM selon les Règlements 1829/2003 et 1830/2003
Traitement par ionisation	Produit non ionisé/non irradié selon les Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
Contaminants	Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement CE 1881/2006 et ses modifications
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement 396/2005

CONDITIONNEMENT CARTON

PALETTISATION

Palette 80 x 120

Code Produit	Contenance nette UVC	Nombre UVC/colis	Poids net /colis	Poids brut /colis	Colis /couche	Colis /palette	Poids brut (ajouter poids palette)
CT4	250 ml	24 Bouteilles	7,14 kg	8,3 kg			
CT2	500 ml	12 Bouteilles	7,14 kg	8,2 kg	19	57	468 kg
CTFLAC	90 ml	24 Bouteilles	2,57 kg	3,5 kg			
TRAB1	1 L	12 Bouteilles	14,28 kg	15,7 kg	10	50	785 kg
CT5	5,33 L	4 Bidons	23,8 kg	26,7 kg	8	24	640 kg
CT10	10 L	2 Bidons	23,8 kg	25 kg	10	30	750 kg
CTB10							

GENCOD PRODUIT

CT4	3 25384 000104 2
CT2	3 25384 000102 8
CTFLAC	3 25384 000112 7
TRAB1	3 25384 0000052
CT5	3 25384 000105 9
CT10	3 25384 000110 3
CTB10	3 25384 000111 2