

A – CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

- A – 1 **DESCRIPTION DU PRODUIT** : Café lyophilisé soluble extrait à partir de cafés grains fraîchement torréfiés.
- A – 2 **COULEUR** : Dans la palette des variations agréées.
- A – 3 **GOÛT** : Comparable au goût du café standard agréé, sans saveur étrangère au café.
- A – 4 **CORPS ETRANGERS** : Absence totale.
- A – 5 **SOLUBILITE** : Parfaitement soluble dans l'eau
- A – 6 **GRANULOMETRIE**

TAMIS	% DE PRODUIT RETENU
3,50 mm	0
2,50 mm	10% (max)
2,00 mm	15 à 30%
1,00 mm	30 à 50%

- A – 7 **POUSSIERES** : Le café est recouvert par pulvérisation d'une fine couche d'huile de café pour lier la poussière.

B – CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

- B – 1 **CAFEINE** : Minimum : 2.5%
- B – 2 **HUMIDITE** Maximum 5%

C – CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- C - 1 **GERMES** : <10000 / g
- C - 2 **COLIFORMES** : < à 10 /g
- C - 3 **E-COLI** : < à 10 /g
- C - 4 **SALMONELLES** : 0
- C - 5 **MOISSURE** : < à 200 / g
- C - 6 **LEVURES** : < à 200 / g

D – CARACTERISTIQUES DE CONSERVATION

Produit à conserver dans son emballage d'origine, durée de conservation : 24 mois.

E – CARACTERISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

Les cafés sont conditionnés en poches de **200g ou 500g**, sachets (doypack) à maintien vertical avec prédécoupe.

- POIDS** - Poches réf. 500 : poids net = 500g, poids brut = 520g
Poches réf. 200 : poids net = 200g, poids brut = 214g
- MATERIAUX** – Papier Kraft 52µm 36g/ m² + PET 12µm 16.75g/ m² + PE 40µm 36.80g/ m²
- PERMEABILITE** – à l'oxygène, à l'azote, au gaz carbonique < 0,1 cc/m²
- FERMETURE** – par thermo scellage
- IMPRESSION** – Neutre
- ETIQUETAGE** – Indications spécifiques, le code emballeur, le poids net de la poche, la dénomination du produit
- CODE EMBALLEUR** – EMB. 63014S
- DATAGE** – D.L.U.O à consommer de préférence avant le : date indiquée sur le haut du sachet
- INSCRIPTION SUR LE CARTON** – Étiquette spécifique du produit, poids total de produit contenu par carton 4kg
- CARTONS** – L = 390mm l = 260mm H = 310mm
- PALETTE** (normes européennes 800 x 1200) – 1 rangée de cartons = 9 cartons x 5 rangées = 45 cartons = 180kg de produit.

F – NORMES

Le produit correspond aux spécifications et exigences légales françaises et de la CEE,

G- ALLERGENES ET CONTAMINATION CROISEE

Absence d'allergène et aucun risque de contamination croisée.

H- DONNEES NUTRITIONNELLES

	Unités	Pour 100g	pour 2g
Energie	kcal	118	2,0
	kJ	484	10,0
Protéines	g	7,8	0,2
Glucides	g	3,1	0,1
dont sucres	g	3,1	0,1
Lipides	g	0,2	< 0,01
dont acides gras saturés	g	0,1	< 0,01
Sel	g	0,3	< 0,01

