

A – CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

- A – 1 DESCRIPTION DU PRODUIT :** Café lyophilisé soluble extrait à partir de cafés grains robusta 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 POUSSIÈRES :** 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 :** < à 5000 / g
C - 2 COLIFORMES : 0
C - 3 E-COLI : 0
C - 4 SALMONELLES : 0
C - 5 MOISSURE : < à 210 / g
C - 6 LEVURES : < à 210 / 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 pré découpe

POIDS - poches réf. 500 : poids net = 500g, poids brut = 520g
 poches réf. 200 : poids net = 200g, poids brut = 214g

MATERIAUX – triplex polyester + alu + polyéthylène 116g / m², épaisseur 96µ

PERMEABILITE – à l'oxygène, à l'azote, au gaz carbonique < 0,1 cc/m²

FERMETURE – par thermo scellage

IMPRESSION – héliographie

ETIQUETAGE – réf 500 couleurs : fond noir, écriture blanche

Réf 200 couleurs : fond noir, écriture blanche

Indications spécifiques, le code emballeur, le poids net de la poche, la dénomination du produit

CODE EMBALLEUR – EMB. 63014S

DATAGE – sur le haut du paquet, la date limite de consommation

INSCRIPTION SUR CHAQUE 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

