

**A – CARACTERISTIQUES PHYSIQUES**

- A – 1 DESCRIPTION DU PRODUIT :** Café lyophilisé soluble extrait à partir de cafés grains mélange Arabica/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 / m<sup>2</sup>, épaisseur 96µ
- PERMEABILITE –** à l'oxygène, à l'azote, au gaz carbonique < 0,1 cc/m<sup>2</sup>
- FERMETURE –** par thermo scellage
- IMPRESSION –** héliographie
- ETIQUETAGE –** réf 500 couleurs : fond rouge (pantone 485, écriture blanche et noire)  
Réf 200 couleurs : fond rouge (pantone 485, écriture blanche et noire)  
Indications spécifiques, le code emballer, 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,  
Le produit est issu de l'Agriculture Biologique Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

**G – TRACABILITE**

Origines – PEROU ,OUGANDA

**H- ALLERGENES ET CONTAMINATION CROISEE**

Absence d'allergène et aucun risque de contamination croisée.

**I– 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
Lipides	g	0,2	< 0,01
	dont acides gras saturés	g	0,1

