

**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 / 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 –** hélio noire

**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
<b>Energie</b>	kcal	118	2,0
	kJ	484	10,0
<b>Protéines</b>	g	7,8	0,2
<b>Glucides</b>	g	3,1	0,1
<b>dont sucres</b>	g	3,1	0,1
<b>Lipides</b>	g	0,2	< 0,01
<b>dont acides gras saturés</b>	g	0,1	< 0,01
<b>Sel</b>	g	0,3	< 0,01

