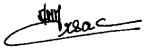
		ZA LA GUIDE 1 43200 YSSINGEAUX Tel. 04.71.59.04.78 Mail info.sevarome@nactis.com		Mise à jour 07/09/2018 VISA Sevarome 	
FICHE TECHNIQUE PRODUIT					
Description du produit					
Consistance poudre hydrosoluble Couleur marron Odeur café torréfié					
REFERENCE		AKF0003014		Protocole de dégustation	
REFERENCE CLIENT				Eau sucrée à 10 %	
Statut légal		ou : Application réelle			
Dénomination CAFE SOLUBLE ATOMISE					
Statut légal : CAFE SOLUBLE ATOMISE					
Code douanier 33021090			Application toutes applications alimentaires Dosage indicatif (g/kg) 10 à 15		
Composition			Aromes : Règlement CE 1334/2008 et décret 2011-949		
additifs : Reglts 1333/2008 -380/2012 - 231/2012 - 232/2012 (teneurs maximales) et 1129/2011			- Agents d'aromatisation (équivalences éventuelles)		
cafés atomisés (Arabica et Robusta) mise en oeuvre de café vert de 2,7 à 3 kg/kg origine : Brésil teneur en caféine : 25 à 45 g / kg			- Solvants - supports : - Additifs (*) : - Fiche sécurité :		
- Substances limitées : non					
Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.					
- Autres déclarations :					
OGM (Directives 1829 et 1830/2003/CE) : non					
Allergènes (règlement 1169/2011) : non					
(*) Notion de carry-over (Décret du 7/12/84 et Circulaire 23/08/85)					
Additif non déclarable (sauf (1)) dans le produit fini si : l'additif se trouvant dans le produit fini ne provient que de la matière première employée et n'a aucune influence sur le produit fini. La preuve en incombe au fabricant de l'aliment. L'indication des solvants ou supports (proportion limitée à la quantité strictement nécessaire à la présentation de l'arôme n'est pas requise dans l'étiquetage des denrées alimentaires contenant cet arôme.					
Analyse physicochimique		N.S. : Non Significatif		Microbiologie	
pH 20°C		4,72 (1,4% ds eau déminér)		Germes totaux <3000 / g Staphylocoques 0/1g	
Densité 20°C		0,280 +/- 0,010		Levures / < 500 / g ASR	
Indice de Réfraction 20 °C		+/- 0,005		Moisissures < 500 / g Salmonelles 0/25g	
Indice polarimétrique 20°C				Coliformes 0 / 1 g	
% vol./vol.éthanol 20°C				Coliformes fécaux 0 / 1 g	
% matière sèche		95,00%		Nutrition	
Métaux lourds		les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008		Protéines 16 - 20% Fibres 8 - 12%	
Autre				Glucides 42 - 67% Dont sucres 5 - 6%	
°BRIX				Lipides 0,1 - 0,7% Acides gras saturés N.S.	
Point éclair (°C)				Humidité max 3 % Sodium 200 à 250 mg/kg	
				Autres N.S.	
				Kcal / 100 g 230 - 360	
Conservation					
Stockage		Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans l'emballage d'origine;			
Durée de conservation		12 mois (dans l'emballage d'origine non ouvert)		Température stockage 20 °C	
		3 mois après ouverture et correctement fermé		Température stockage 20 °C	
Transport		Terrestre, maritime ou aérien.		Température de transport Température ambiante	
Quantités nettes : 100 ml, 100 g, 250 ml, 250 g, 500 ml, 500 g, 1 l, 1 kg, 1,250 kg, 4 kg, 5 l, 5 kg, 6 kg, 10 l, 10 kg, 20 l, 20 kg, 22 kg, 25 l, 25 kg, 1 t					
Palettisation					
Mentions d'étiquetage Règlement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45					
Café					
Clause de responsabilité					
Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Tous les renseignements obligatoires ou facultatifs permettant au client de se conformer à la réglementation en vigueur ont été fournis. Par conséquent, le fournisseur se considère déchargé de toute responsabilité en ce qui concerne les infractions découlant de l'utilisation du produit.					

Merci de nous préciser si vous souhaitez recevoir les mises à jour de nos fiches techniques lors de modifications mineures.