Extrait de café Liquide - Trablit

Références : CT4 ; CT2; CTFLAC ; CTLP ; CT5 ; CT10 ; CTB10

ETS CORVÉE - TRABLIT

10 Rue du Docteur Charcot
91 420 Morangis
France

Tél : +33 (0) 160 14 71 47
Mail : adv@trablit1845.com

INGRÉDIENTS
Extrait de café liquide avec sucre ajouté. Contient au minimum 28% de matière sèche provenant du café.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspect	Liquide de couleur brune présentant des reflets ambrés
Odeur	Odeur caractéristique du café
Goût	Intensité du café; Absence d'amertume

CONDITIONS DE CONSERVATION	DDM	MODE D'EMPLOI
Avant ouverture : A conserver dans l'emballage d'origine fermé, de préférence au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture : A conserver de préférence à l'abri de la chaleur.	30 Mois A consommer rapidement après ouverture	Agiter avant emploi. Diluer selon l'intensité souhaitée. Dosage indicatif : 20 à 25 g/kg

VALEURS NUTRITIONNELLES Pour 100 g		VALEUR ÉNERGÉTIQUE Pour 100 g	
Graisses	<0,1 g	Kcal	KJ
Dont Acides gras saturés	<0,1 g	150	633
Glucides	30 g		
Dont Sucres	2,3 g		
Protéines	7,7 g		
Sel	0,1 g		

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES			
Hygiène		**Sécurité**	
Microorganismes aérobies 30°C	300 000 ufc/g	Staphylocoques coagulase positive	100 ufc/g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	10 ufc/g	Salmonella	Absence /25g
Escherichia coli	1 ufc/g		

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES			
Matière sèche	42 g/100g	**pH**	4,9
Caféine	2 273 mg/100g		

Ces valeurs sont constituées des moyennes constatées dans le temps sur différentes productions et sont susceptibles de faire l'objet de variations.

OBSERVATIONS	
Déclaration Allergène	Absence d'allergène selon l'annexe II du Règlement n°1169/2011
Statut OGM	Produit non soumis à un étiquetage OGM selon les Règlements 1829/2003 et 1830/2003
Traitement par ionisation	Produit non ionisé/non irradié selon les Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
Contaminants	Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement CE 1881/2006 et ses modifications
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement 396/2005

CONDITIONNEMENT CARTON					**PALETTISATION** Palette 80 x 120		
Code Produit	**Contenance nette UVC**	**Nombre UVC/colis**	**Poids net /colis**	**Poids brut /colis**	**Colis /couche**	**Colis /palette**	**Poids brut** (ajouter poids palette)
CT4	250 ml	24 Bouteilles	7,14 kg	8,3 kg			
CT2	500 ml	12 Bouteilles	7,14 kg	8,2 kg	19	57	468 kg
CTFLAC	90 ml	24 Bouteilles	2,57 kg	3,5 kg			
CTLP	1 L	12 Bouteilles	14,28 kg	15,7 kg	14	42	660 kg
CT5	5,33 L	4 Bidons	23,8 kg	26,7 kg	8	24	640 kg
CT10 CTB10	10 L	2 Bidons	23,8 kg	25 kg	10	30	750 kg

GENCOD PRODUIT	
CT4	3 25384 000104 2
CT2	3 25384 000102 8
CTFLAC	3 25384 000112 7
CTLP	3 25384 001101 0
CT5	3 25384 000105 9
CT10	3 25384 000110 3
CTB10	3 25384 000111 2