



Fiche de spécifications

Specifications sheet

« Café au parfum agréable avec un léger goût amer typique des cafés colombiens ! »

« Coffee with a pleasant aroma and a slight bitter taste typical of Colombian coffees »

- BOGOTA -

100 % Arabica Colombie

Sachet de 200 g et sticks de 2 g



Ingrédient

100 % pur café soluble lyophilisé fabriqué à base de grains de cafés verts.

Ce produit est la matière sèche lyophilisée et soluble extraite exclusivement à partir de café fraîchement torréfié et moulu. Afin de lier la fine poussière, le café lyophilisé est enrobé d'une fine couche d'huile de café, juste avant le conditionnement.

Non issu d'organismes génétiquement modifiés, non traité par ionisation, ne contient aucun ingrédient ionisé, ne contient pas d'allergènes.

100% pure freeze-dried instant coffee made from green coffee beans.

This product is the freeze-dried, soluble dry matter extracted exclusively from freshly roasted and ground coffee. To bind the fine dust, the freeze-dried coffee is coated with a fine layer of coffee oil just before packaging. Not derived from genetically modified organisms, not treated by ionization, contains no ionized ingredients, allergen-free.

Origine / Origin

Produit importé de **Colombie**

Product imported from **Columbia**

Conditionné en **France** (Code emballer 76351J)

Packaged in **France** (Packer code 76351J)

Conservation

DDM 24 mois dans son emballage d'origine

Best before **24 months** in original packaging

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Store away from heat and humidity

Préparation / Cooking instruction

Verser le café dans une tasse

Pour coffee into a mug

Ajouter de l'eau frémissante

Add simmering water

Mélanger et déguster

Mix and enjoy

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Nutritional values per 100 g

Energie <i>Energy value</i>	1145 kJ / 271 kcal
Matières grasses <i>Fat</i> - dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	< 1 g < 1 g
Glucides <i>Carbohydrate</i> - dont sucres <i>of which sugars</i>	65,5 g < 5 g
Fibres <i>Diet fiber</i>	15 g
Protéines <i>Protein</i>	20 g
Sel <i>Salt</i>	0,1 g

Caractéristiques physico-chimiques pour 100 g

Physico-chemical characteristics per 100g

Caféine <i>Caffeine</i>	Min 2 %
Humidité <i>Moisture</i>	Max 5 %
Cendres <i>Ashes</i>	10 %
Ochratoxines A <i>Ochratoxin A</i>	≤ 5 ppb
Acrylamide <i>Acrylamide</i>	< 850 ppb

Caractéristiques microbiologiques moyennes pour 100 g

Microbiological values per 100 g

Germes totaux <i>Total germs</i>	< 3.000 cfu / g
Coliformes <i>Coliforms</i>	< 10
Levures <i>Yeast</i>	< 100 cfu / g
Moisissures <i>Mould</i>	< 100 cfu / g

Exigences légales / Legal requirements

Le produit est conforme aux exigences du décret n° 2007-331 du 12 mars 2007 définissant les caractéristiques de l'appellation « café » ainsi qu'à l'ensemble des normes Européennes.

The product complies with the requirements of decree no. 2007-331 of March 12, 2007 defining the characteristics of the "coffee" appellation, and with all European standards.

Caractéristiques organoleptiques

Organoleptic characteristics

Couleur <i>Color</i>	Marron <i>Brown</i>
Aspect <i>Appearance</i>	Granule <i>Granule</i>
Solubilité <i>Solubility</i>	Complètement soluble dans l'eau chaude <i>Completely soluble in hot water</i>

Logistique

Logistic

	Sachet de 200 g Réf DEC200P	Unité <i>Piece</i>	Sachet de 50 sticks Réf DEC50S	Sachet de 100 sticks Réf DEC100S	Carton de 300 sticks Réf DEC300S
Quantité <i>Quantity</i>	1 sachet	1 stick	50 sticks	100 sticks	300 sticks
Poids brut <i>Gross weight</i>	235 g	2,6 g	130,3 g	260,3 g	980 g
Poids net <i>Net weight</i>	200 g	2 g	100 g	200 g	600 g



Cafés Solubles Le Havre

ZA de Réauté - 19 rue Vincent Van Gogh - 76290 Montivilliers France
cafes-solubles.shop

