



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 200109

R. Montuschat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

AROME NATUREL DE CAFE

Sainte Lucie

1L

Code Produit :

P1108

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

AROME NATUREL DE CAFE

Arôme naturel pour utilisation culinaire

COMPOSITION

Sirop de sucre, caramel (sucre, eau), eau, extrait de café Arabica
Teneur en caféine maxi de 0,1%

France, à partir d'ingrédients UE et non UE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect:	Liquide
Couleur:	Noire
Goût/Odeur:	Caractéristique du café

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C:	1,3 +/-0,1
Extrait sec (°Brix)	63 +/-5
Caféine :	< 0,1%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies	<500 000 UFC / g
Levures	<5000 ufc/g
Moisissures	<5000 ufc/g
Salmonelle	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

énergie	NA	kJ
	NA	kcal
matières grasses	NA	g
dont acides gras saturés	NA	g
glucides	NA	g
dont sucres	NA	g
protéines	NA	g
fibres	NA	g
sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois

déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE et selon 1333

Durée de vie garantie à réception : 24 mois

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer le contenant pour une meilleure conservation.

MODE D'EMPLOI

Pour denrées alimentaires, non consommable en l'état, à diluer dans votre préparation. Soluble dans l'eau. Pour 20 g d'arome, réduire la quantité de sucre utilisé dans vos recette de 20 g.

DOSAGE PRECONISE

20g pour 1 L/kg de préparation

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE et selon 1333

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : RAS

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050011089
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	flacon PET
contenance UVC	1L
Poids brut PCB en g	8230
Nombre d'UVC par PCB	6
Nombre de PCB par couche palette	21
Nombre de couche palette	3
Poids brut palette en kg	538