



FICHE TECHNIQUE

Extrait de Café liquide avec sucres 1 L

art.1-42-010446

DESCRIPTION

Extrait de café liquide avec sucres obtenu à partir d'une torréfaction traditionnelle, les grains de café soigneusement sélectionnés sont torréfiés à cœur selon la méthode traditionnelle lente et progressive, ainsi les grains de café expriment pleinement leur richesse aromatique et confèrent à l'extrait de Café Sébalcé, des notes intenses et équilibrées à dominante grillée.

Couleur : marron clair

MODE D'EMPLOI

Agiter avant emploi. Selon l'intensité souhaitée.

INGREDIENTS (en accord avec le règlement européen 1334/2008)

Extrait de café, eau, sucres (glucose, sucre, sirop de sucre)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : 59 % \pm 2
pH : $< 5 \pm 0,3$

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 5.0000
Levures : < 1000
Moisissures : < 1000
Salmonelles : absence dans 25 g.

DECLARATION SUR PRODUIT FINI (en accord avec le règlement européen 1334/2008)

Extrait de café liquide avec sucres

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100 g)

Energie (kJ) : 364
Energie (kcal) : 86
Graisses totales (g) : 0,2
-dont Acides gras saturés (g) : 0
Glucides (g) : 17
-dont Sucres (g) : 12
Protéines (g) : 4
Sel (g) : 0

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 1 L.

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 18 mois après production.

Dans un local sec et frais dans le conditionnement d'origine fermé.

A conserver au frais après ouverture.