



### 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                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <u>Avant ouverture</u> : A conserver dans l'emballage d'origine fermé, de préférence au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur. | 30 Mois                                | Agiter avant emploi. Diluer selon l'intensité souhaitée. |
| <u>Après ouverture</u> : A conserver de préférence à l'abri de la chaleur.                                                            | A consommer rapidement après ouverture | <u>Dosage indicatif</u> :<br>20 à 25 g/kg                |

| VALEURS NUTRITIONNELLES<br>Pour 100 g |        | VALEUR ÉNERGÉTIQUE<br>Pour 100 g |     |
|---------------------------------------|--------|----------------------------------|-----|
| Graisses                              | <0,1 g | Kcal                             | KJ  |
| Dont Acides gras saturés              | <0,1 g |                                  |     |
| Glucides                              | 30 g   | 150                              | 633 |
| 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       |                                   |              |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                     |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>TORRÉFACTEUR • EXTRACTEUR | Fiche Technique<br><b>Extrait de café Liquide</b><br><b>TRABLIT1845</b><br>Références : <b>TRAB125 ; TRAB250 ; TRAB500 ; TRAB1 ; TRAB5 ; TRAB10</b> | Référence : S20 CL V5<br>Date de création : 16/02/2022<br>Date de révision : 20/10/22 |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                     | Page 2 sur 3                                                                          |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                     |                                                                                       |

| CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES |               |    |     |
|----------------------------|---------------|----|-----|
| Matière sèche              | 42%           | 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                     |                                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Déclaration Allergène</b>     | Absence d'allergène selon l'annexe II du Règlement n°1169/2011                                   |
| <b>Statut OGM</b>                | Produit non soumis à un étiquetage OGM selon les Règlements 1829/2003 et 1830/2003               |
| <b>Traitement par ionisation</b> | Produit non ionisé/non irradié selon les Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE                       |
| <b>Contaminants</b>              | Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement CE 1881/2006 et ses modifications |
| <b>Pesticides</b>                | Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement 396/2005                          |

| CONDITIONNEMENT CARTON |                      |                  |                  |                   | PALETTISATION<br>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) |
| TRAB125                | 125 ml               | 24 Bouteilles    | 3.57Kg           | 4.21 Kg           | 19                                | 133            | 560 Kg                             |
| TRAB250                | 250 ml               | 24 Bouteilles    | 7.14 kg          | 7.9 kg            | 12                                | 84             | 663.6 Kg                           |
| TRAB500                | 500 ml               | 12 Bouteilles    | 7.14 kg          | 8Kg               | 16                                | 96             | 768 Kg                             |
| TRAB1                  | 1 L                  | 12 Bouteilles    | 14,28 kg         | 15,7 kg           | 10                                | 50             | 785 kg                             |
| TRAB5                  | 5,33 L               | 4 Bidons         | 23,8 kg          | 26,7 kg           | 8                                 | 24             | 640 kg                             |
| TRAB10                 | 10 L                 | 2 Bidons         | 23.8 Kg          | 25 Kg             | 10                                | 30             | 750 Kg                             |

|                                                             |                                                                                                                                                            |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TRABLIT®</b><br><small>TORRÉFACTEUR • EXTRACTEUR</small> | Fiche Technique<br><b>Extrait de café Liquide</b><br><b>TRABLIT1845</b><br><u>Références</u> : <b>TRAB125 ; TRAB250 ; TRAB500 ; TRAB1 ; TRAB5 ; TRAB10</b> | Référence : S20 CL V5<br>Date de création : 16/02/2022<br>Date de révision : 20/10/22 |
|                                                             |                                                                                                                                                            | Page <b>3</b> sur <b>3</b>                                                            |

| CONDITIONNEMENT CARTON |                      |                  |                  |                   | PALETTISATION<br>Palette 100 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) |
| TRAB125                | 125 ml               | 24 Bouteilles    | 3.57Kg           | 4.21 Kg           | 22                                 | 154            | 648.4 Kg                           |
| TRAB250                | 250 ml               | 24 Bouteilles    | 7.14 kg          | 7.9 kg            | 16                                 | 112            | 884.8 Kg                           |
| TRAB500                | 500 ml               | 12 Bouteilles    | 7.14 kg          | 8Kg               | 20                                 | 120            | 960 Kg                             |
| TRAB1                  | 1 L                  | 12 Bouteilles    | 14,28 kg         | 15,7 kg           | 12                                 | 60             | 942 kg                             |
| TRAB5                  | 5,33 L               | 4 Bidons         | 23,8 kg          | 26,7 kg           | 8                                  | 24             | 640 kg                             |
| TRAB10                 | 10 L                 | 2 Bidons         | 23.8 Kg          | 25 Kg             | 10                                 | 30             | 750 Kg                             |

| GENCOD PRODUIT |               |
|----------------|---------------|
| TRAB125        | 3253840000021 |
| TRAB250        | 3253840000038 |
| TRAB500        | 3253840000045 |
| TRAB1          | 3253840000052 |
| TRAB5          | 3253840001059 |
| TRAB10         | 3253840001103 |

