

	Fiche Technique Extrait de café Liquide TRABLIT1845 Références : TRAB125 ; TRAB250 ; TRAB500 ; TRAB1 ; TRAB5 ; TRAB10	Référence : S20 CL V4 Date de création : 16/02/22 Date de révision : 04/07/22 Page 1 sur 3
--	--	--



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> : 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		
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		

Ets Corvée Trabliti
10 rue du Docteur Charcot
Z.I. Sud
91420 Morangis - France
+33 (0)1 60 14 71 47

adv@trabliti1845.com
www.trabliti1845.com



 TRABLIT® TORRÉFACTEUR • EXTRACTEUR	Fiche Technique Extrait de café Liquide TRABLIT1845 Références : TRAB125 ; TRAB250 ; TRAB500 ; TRAB1 ; TRAB5 ; TRAB10		Référence : S20 CL V4 Date de création : 01/02/2016 Date de révision : 04/07/22
			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	
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)
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

 TORRÉFACTEUR • EXTRACTEUR	Fiche Technique Extrait de café Liquide TRABLIT1845 Références : TRAB125 ; TRAB250 ; TRAB500 ; TRAB1 ; TRAB5 ; TRAB10	Référence : S20 CL V4 Date de création : 01/02/2016 Date de révision : 04/07/22
		Page 3 sur 3

CONDITIONNEMENT CARTON					PALETTISATION		
					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	3 25384 000104 2
TRAB250	3 25384 000102 8
TRAB500	3 25384 000112 7
TRAB1	3 25384 0000052
TRAB5	3 25384 000105 9
TRAB10	3 25384 000110 3