



FICHE TECHNIQUE Café VANILLE BUENAVITA

Dénomination de vente:

Préparation arôme cacao avec café soluble, café vanille

Description du produit:

poudre pour préparer une boisson, pour distributeurs automatiques

Ingrédients:

sucre, poudre de lait écrémé, graisse végétale, lactosérum en poudre, lactose, sirop de glucose, extrait de café 4%, cacao en poudre fortement dégraissé 3%, arôme, protéines de lait, stabilisants (E 340, E 452), sel, épaississant (E 415), antiagglomérant (E 341), émulsifiant (E 471).

Ce produit doit être mélangé avec du lait en poudre, le produit fini doit contenir minimum 1,5gr de protéine de lait pour 100ml

Valeur nutritionnel par 100 g de produit:

* RNJ Repères Nutritionnels Journaliers. Values based on a nutrition of daily 2000 kcal (origin CIAA).

	===== Par 100 g =====			===== Par portion ===== 19 g dans 150 ml d'eau		
	% RNJ			% RNJ		
valeur énergétique (kJ)	1738	kJ		330	kJ	
valeur énergétique (kcal)	412	kcal	21	78	kcal	4
protéines	8	g	16	1.5	g	3
glucides	71.4	g	26	13.6	g	5
dont sucres	67.2	g	75	12.8	g	14
lipides	10	g	14	1.9	g	3
dont saturés	8.9	g	44	1.7	g	8
fibres alimentaires	1.3	g	5	0.2	g	1
sodium	0.38	g	16	0.07	g	3

dosage suggéré:

18 - 19 g poudre / 150 ml d'eau chaude

Données physique et chimiques:

	référence	min	max	unité	méthode
densité vrac	700	680	730	g/l	AM-QM-08

Exigences microbiologiques:

	cible	unité	méthode
	TVC	≤ 10.000	CFU/g LFGB § 64
	Moules	≤ 50	CFU/g LFGB § 64
	Levure	≤ 50	CFU/g LFGB § 64
	E. coli	neg.	/g LFGB § 64
	Coliformes	≤ 10	CFU/g LFGB § 64
	Enterobacteriaceae	≤ 10	CFU/g LFGB § 64
	Salmonella	neg.	25g LFGB § 64





FICHE TECHNIQUE

Café VANILLE BUENAVITA

Informations pour les OGM:

Ce produit n'est pas génétiquement modifié. Il ne contient pas et n'est pas non plus constitué ou produit avec des OGM. Ce produit n'est pas soumis à un label spécifique en accord avec les lois européennes N° 1829/2003 et 1830/2003.

Information légale :

Ce produit est conforme aux règles et lois Allemande et de la CEE.

Information sur les allergènes

(EU Allergen labelling according to Directive 2000/13 in its recent version)

Céréales contenant du gluten	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
OEUfs et produits à base d'oeufs	-
Poissons et produits à base de poissons	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de	-
Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusque	-

La matière première convient à l'alimentation de:

Information about muslim diet, jewish diet and organic are available on request.

coeliaquie	-
ovo-lacto-végétarien	-
végétalien	-

Stockage / Durée de conservation / Transport :

Durée de conservation : 18 mois, sous réserve des conditions de stockage suivantes :

Emballage:	Dans son emballage d'origine : taille d'emballage et matière en fonction des accords existants entre le client et le service commercial
Conditions:	Foncé, sec (humidité maximale 65%), température recommandé entre 15-25 °C, à protéger contre le froid, éloigné des produits odorants
Transport:	sec, propre
Recommandation:	refermer soigneusement après prélèvement, utiliser le contenu des paquets ouverts aussi rapidement que possible.