

# Café lyophilisé en poudre / *Freeze Dried Coffee* powder

<b>PLANTE / PLANT</b>	
Nom vernaculaire / <i>Plant vernacular name</i>	Café / <i>Coffee</i>
Nom scientifique / <i>Scientific name</i>	<i>Coffea arabica / robusta</i>
Partie de la plante / <i>Part of the plant</i>	Graine / <i>Seed</i>
<b>PREPARATION DE PLANTE / PLANT PREPARATION</b>	
Dénomination légale du produit / <i>Legal name of the product</i>	Café lyophilisé en poudre / <i>Freeze Dried Coffee powder</i>
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / APPEARANCE</b>	
Aspect / <i>Appearance</i>	Poudre / <i>Powder</i>
Couleur / <i>Color</i>	Noir / <i>Dark</i>
Goût / <i>Taste</i>	Caractéristique / <i>Characteristic</i>
Odeur / <i>Odor</i>	Caractéristique / <i>Characteristic</i>
<b>DONNEES ANALYTIQUES / ANALYTICAL DATA</b>	
<b>Caractéristiques physico-chimiques / Physical and chemical characteristics</b>	
Humidité / <i>Moisture</i>	< 5 %
Dosage/ Assay: Caféine / <i>Cafein</i>	2.5 – 3.5 %
Taille des particules / <i>Particles size</i>	< 500 µ
<b>Contaminants / Contaminants</b>	
Métaux lourds / <i>Heavy metals</i>	Conforme au Règlement 1881/2006/CE <i>Complies with the Regulation 1881/2006/CE</i>
<b>Conformités réglementaires diverses / Diverse regulatory compliances</b>	
Pesticides / <i>Pesticides</i>	Conforme au Règlement 396/2005/CE <i>Complies with the Regulation 396/2005/EC</i>
OGM / <i>GMO</i>	Ne nécessite pas d'étiquetage OGM conformément aux Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE <i>No GMO Labeling according to Regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC</i>
Allergènes / <i>Allergens</i>	Non allergène conformément au Règlement 1169/2011/UE <i>Not allergenic in compliance with Regulation 1169/2011/EU</i>
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES/100g</b>	
Energie / <i>Energy</i>	315 Kcal / 1327 KJ
Protéines / <i>Proteins</i>	21 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	47 g
Dont sucres / <i>Of which sugars</i>	2 g
Graisses / <i>Fat</i>	0.3 g
Dont acides gras saturés / <i>Of which saturated</i>	0.2 g
Fibres / <i>Fibers</i>	20 g
Sel / <i>Salt</i>	0.8 g
<b>Microbiologie / Microbiology</b>	
Nombre total de bactéries / <i>Total plate count</i>	< 100 000 UFC/g
Levures et moisissures/ <i>Yeasts and molds</i>	< 10 000 UFC/g
Salmonelles/ <i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g / <i>Absent in 25 g</i>
<i>Escherichia coli</i>	<100 UFC/g
<b>CONDITIONNEMENT ET STABILITE / PACKAGING AND STABILITY</b>	
Stockage / <i>Storage conditions</i>	Conserver dans un emballage fermé, dans une pièce à température ambiante entre 15 et 25°C / <i>Keep the product in a closed container in a constant room temperature between 15 to 25°C</i>
DDM / <i>shelf life</i>	2 ans / <i>2 years</i>