



Fiche technique

CAFE LYOPHILISE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Café lyophilisé* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Description:	Ce produit est constitué de particules solides lyophilisées extraites de café fraîchement torréfié
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Couleur : marron Goût : Typique du café Solubilité : Soluble dans l'eau chaude. Il peut y avoir du dépôt mais il n'altère en rien le goût ou la qualité du produit
Taille des particules :	3.55 mm : 0% 2.50 mm : 10-20% 2.00 mm : 15-30% 1.60 mm : 15-30% 1.00 mm : max.10% 0.50 mm : max.10%
Analyse physico-chimique :	Teneur en eau : max.4.0% Caféine : min.2.5%
Analyse microbiologique :	TVC : max 10000 cfu/g Coliformes : neg./0.1g E.coli : neg./0.1g Levures : max 200 cfu/g Moisissures : max 200 cfu/g
DLC :	24 mois
Conservation :	Dans un endroit frais et sec.
Emballage :	25 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net