



SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 11/03/2024 par CB

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Fiche Technique

CAFE type ROBUSTA (arôme par traitement thermique)

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: CAFE type ROBUSTA (arôme par traitement thermique)

DESCRIPTION

NOM BOTANIQUE : coffea species (rubiaceae)

MODE D'OBTENTION : Processus de chauffage (réaction de Maillard ; hydrolyse enzymatique) et d'extraction des graines de café robusta torréfiées (obtenu par traitement thermique selon l'article 3, paragraphe e du Règlement arômes 1334/2008/CE)

Composition : Café extrait (75 -85%); Propylene glycol (5-10%) ; Fructose (sirop) (5-10%) ; Acides aminés (0.1 -1%)

ORIGINE PRODUIT : Indonésie

NOM INCI : NA

DONNEES ANALYTIQUES

Apparence : Liquide visqueux à pâteux

Couleur : Brun à noir

Odeur : Caractéristique du café

Densité relative (d20/20) : NA

Indice de réfraction 20°C : NA

Solubilité(s) : Soluble dans 50% d'éthanol, soluble dans le propylene glycol, glycerol et l'eau

Point éclair : > 100°C

BRIX 20°C : <68°

DONNEES NUTRITIONELLES : 219.2 cal/100g

TENEUR EN CAFEINE : 1.30%

POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND

INDICE DE PEROXYDES (mmol/O2) :

DONNEES REGLEMENTAIRES

INFORMATION ETHIQUE : KOSHER / HALAL (selon les lots ; sur demande)

ALIMENTARITE : OUI

ADDITIFS : /

SOLVANTS (%) : PROPYLENE GLYCOL

TERPENOIDES : Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol

ANTIOXYDANTS : /

CONSERVATEUR : /

% carbones renouvelable : ND

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Total plate Count : Max. 1 x 10⁶ CFU/g ; Yeast & Mould : Max. 1x 10⁶ CFU/g ; Escherichia coli : Negative /g ; Salmonella spp : Negative /25g ; MPN Escherichia coli : Mex. 3/g ; Staphylococcus aureus : Negative /g

CAFE type ROBUSTA (arôme par traitement thermique)

DONNEES TECHNIQUES

DATE DE REVISION : 10/10/2023

DUREE DE VIE : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

Conditions de conservation : Stocker les produits dans des bidons, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

LEGISLATION :

GRAS : 21CFR 182.20

EINECS : 283-481-1

REACH registration : Exempted /Food flavour

TARIF DOUANIER / HS CODE : 21011292

C.A.S : 8001-67-0