

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET



Arôme café

Code produit : CAFE806 - 9013

1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Mélange d'extrait de café liquide et de substances aromatisantes.

Dénomination légale de vente conformément au règlement 1334/2008 CE : Arôme café

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. Réservé aux professionnels.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Catégories d'arômes présentes : Préparation aromatisante (origine café – Arabica et Robusta), substances aromatisantes.

Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :

Caramel (origine blé, betterave et/ou canne à sucre)

Eau

Sucre (origine betterave)

Propylène glycol : E 1520 (origine synthèse)

Liste d'ingrédients proposée :

Caramel (sirop de glucose, eau, sucre), eau, sucre, propylène glycol, préparation aromatisante (extrait de café liquide), substances aromatisantes.

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

Aspect	Liquide	Visuel
Couleur	Brun	Visuel
Profil aromatique	Profil doux, conservant une typicité café avec des notes moutures et grillées	Organoleptique

Spécifications physicochimiques :

Densité	1.228 ± 0.05	Densimètre 20 ° C
Brix	56% ± 3	Refractomètre 20° C
Extrait sec à 105°C	48% ± 3	Dessication à 105°C
pH	3.0 ± 0,5	En solution à 10%

Spécifications microbiologiques :

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	<10000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	<100	AFNOR NF V.08.059
Moisissures /1g	<100	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries /1g	<10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Absence	AFNOR NF V.08.053
Staphylocoques coagulase+ (37°C) /1g	<10	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles dans 25g	Absence	AFNOR NF V.08.052

Contaminants :

Conforme aux règlements 1881/2006 CE du 19/12/06 et 629/2008 du 02/07/08 et leurs amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Plomb	< 0.2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 0.2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Mercur	< 0.1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 0.1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Aflatoxine B1	< 2 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg	Spectrométrie de masse MS

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET



Ochratoxines A	<10 µg/Kg	Spectrométrie de masse MS
----------------	-----------	---------------------------

Résidus de pesticides :

Conforme au règlement 396/2005 du 23/02/05 et 178/2006 du 01/02/06 et leurs amendements successifs concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires.

Valeurs nutritionnelles : Calcul en accord avec le règlement 1169/2011 CE

Valeur calorique kJ/100g	871
Valeur calorique kCal/100g	205
Lipides (g/100g)	0,2
Dont acides gras saturés (g/100g)	0,2
Glucides (g/100g)	51,5
Dont sucres (g/100g)	17
Protéines (g/100g)	0,1
Sodium (mg/100g)	<50
Sel (g/100g)	<0,01

4- REGLEMENTATION

Conformité à la législation :

Le produit correspond au règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 et ses amendements successifs. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.

Allergènes : Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs.

	Présent dans le produit Oui/Non	Risque de contamination croisée Oui/Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Le produit contient du caramel issu de blé (sirop de glucose), exempt de déclaration par la réglementation 1169/2011/EC. Ne nécessite pas d'étiquetage allergène (gluten < 20 ppm)	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non
Sulfite et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

OGM :

Ce produit n'est pas et n'est pas issu d'un organisme génétiquement modifié, il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

Ionisation :

Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

Substance(s) faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires conformément à l'annexe 3 PARTIE 4 du règlement 1333/2008 CE :

Composant(s) présent(s) dans le produit	Quantité (mg/kg)
Propylène glycol	2%

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET



5- CONSERVATION ET STOCKAGE

36 mois.

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

Durée de vie secondaire : après ouverture, peut être conservé jusqu'à sa fin de durée de vie, de préférence dans un endroit frais.

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDES

A utiliser dans tout type d'application, froides ou chaudes, sucrées ou salées : glace, crème pâtissière, crème anglaise, génoise, mousse, biscuits, ganache au chocolat, sauces.

Agiter avant emploi.

Dosage conseillé de 20g/kg de masse.

7- REFERENCES DE VENTE

- CAFE8060250

Emballage et conditionnement : Carton de 6 flacons PET inviolables de 250ml

EAN : 3 660152530045

- CAFE806100

Emballage et conditionnement : Carton de 6 flacons PET inviolables de 1 litre

EAN : 3 660152422012

-CAFE806500

Emballage et conditionnement : Bidon PET inviolable de 5 litres

EAN : 3 660152421015

Code emballeur : EMB 45008B

Code douanier : 3302.1090

Date de la dernière
modification :
15/06/2020

Numéro de version : P01

Date de la dernière
révision :
06/08/2020

Arôme café
Code produit : CAFE806 - 9013

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche.
Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, d'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document a été rédigé avec des moyens informatiques, est valide sans signature et remplace les versions précédentes.



Coffee flavour

Product code: CAFE806 - 9013

1- PRODUCT DESCRIPTION

Mix of liquid coffee extract and flavouring substances.

Legal nomenclature according to 1334/2008 EC regulation: Coffee flavour

Intended use: Restricted use in food. For professionals.

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Categories of flavouring present: Flavouring preparation (coffee origin – Arabica and Robusta), flavouring substances.

Other substances or material in the product:

Caramel (wheat, sugar beet and/or cane sugar origin)

Water

Sugar (sugar beet origin)

Propylene glycol: E 1520 (synthesis origin)

Ingredients list:

Caramel (glucose syrup, water, sugar), water, sugar, propylene glycol, flavouring preparation (liquid coffee extract), flavouring substances.

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET



Organoleptic specifications:

Aspect	Liquid	Visual
Colour	Brown	Visual
Aromatic profile	Mild profile preserving the typicity of coffee with ground coffee and roasted notes.	Organoleptic

Physicochemical specifications:

Density	1.228 ± 0.05	Densimeter 20 ° C
Brix	56% ± 3	Refractometer 20° C
Dried substances 105°C	48% ± 3	Desiccation at 105°C
pH	3.0 ± 0,5	In solution at 10%

Microbiological specifications:

Total plate count (30°C) /1g	<10000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	<100	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	<100	AFNOR NF V.08.059
Enterobacteries /1g	<10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Negative	AFNOR NF V.08.053
Coagulase + staphylococci (37°C) /1g	<10	NF EN ISO 6888-2
Salmonella in 25g	Negative	AFNOR NF V.08.052

Contaminants:

Compliant with regulation 1881/2006 EC of 19/12/06 and 629/2008 of 02/07/08 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Lead	< 0.2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 0.2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0.1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 0.1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 2 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Sum of aflatoxins	< 4 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Ochratoxins A	<10 µg/Kg	MS Mass Spectrometry

Pesticide residues:

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products.

Nutritional Values: Calculated in accordance with regulation n°1169/2011 EC

Caloric value kJ/100g	871
Caloric value Kcal/100g	205
Fat (g/100g)	0,2
Of which saturated fat (g/100g)	0,2
Carbohydrate (g/100g)	51,5
Of which sugars (g/100g)	17
Protein (g/100g)	0,1
Sodium (mg/100g)	<50
Salt (g/100g)	<0,01

4- REGULATIONS

Compliance with legislation:

The product corresponds to the regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments. For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected.

Allergens: Ingredients listed annex II of 1169/2011 EC regulation and his successive amendments.

	Present in the product Yes/ No	Risk of cross-contamination Yes/No
Cereals containing gluten and products thereof	The product contains caramel made from wheat (glucose syrup), exempt from	No

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET



	declaration by the EC regulation 1169/2011/EC. The product does not require gluten allergen labelling. (gluten < 20 ppm)	
Crustaceans and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya seeds and products thereof	No	No
Milk and products thereof	No	No
Nuts and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO ₂	No	No
Lupin and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No

GMO:

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations 1829/2003 and 1830/2003 EC and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.

Ionization:

This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation.

Component(s) subject to quantitative limitation in food according to 1333/2008 appendix 3, part 4 EC regulation:

Component(s) present(s) in the product	Quantity (mg/kg)
Propylene glycol	2%

5- SHELF LIFE AND STORAGE

36 months.

Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging.

Avoid important and repeated thermal shocks.

Secondary shelf life: after opening, it can be used until the end of its shelf life, preferably in a chilled place.

6- RECOMMENDED USE AND DOSAGE

For use in any type of application, hot or cold, sweet or savoury: ice cream, pastry cream, custard, genoise, mousse, biscuits, chocolate ganache, sauces.

Shake well before use.

Recommended dosage: 20g/kg dough.

7- SALES REFERENCES

-CAFE8060250

Packaging: Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 250ml each

EAN: 3 660152530045

-CAFE806100

Packaging: Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 1 liter each

EAN: 3 660152422012

-CAFE806500

Packaging: Tamper evident PET jar of 5 liters

EAN: 3 660152421015

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET



Packer code: EMB 45008B

Customs code: 3302.1090

Last modification:
June 15th, 2020

Version #: P01

Last revision:
August 8th, 2020

Coffee flavour
Product code: CAFE806 - 9013

*Information presented herein has been compiled from sources considered to be dependable and is accurate and reliable to the best of our knowledge and belief.
Since conditions of use of this information or use of material supplied by use are not under our control, we disclaim all warranties, whether express or implied, including without limitation any warranty of merchantability or fitness for any particular purpose.
This document, made by computer, is valid without signature and replaces all previous specifications*