

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Café soluble.

**Descriptif produit :** Corsé et intense. +/- 33 L de préparation. Colis de 12 poches.

**Conservation :** Ambient

**Conditionnement :** Colis de 12.000 Sachet de 0.500 kg

**Liste des ingrédients :** 100 % café

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Café	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 76]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21011100 - Extraits, essences et concentrés de café

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	270 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	72 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	200 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Pour la distribution automatique, verser le contenu du sachet dans le receveur approprié. Pour un service au pichet ou en tasse, verser la quantité nécessaire d'eau à 80°C sur le café et servir. Le café soluble s'utilise aussi pour aromatiser des préparations sucrées tel que le tiramisu, les crèmes et les sauces ou encore le punchage de biscuit. Le café s'utilise en l'état ou partiellement réhydraté.  
Rendement : Sachet de 500 g. 15 à 20 g de café pour 1 L d'eau. Le sachet de 500 g permet de restituer jusqu'à 33 L de café soit 330 tasses de 100 ml.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
484	118	0.2	0.1	3.1	3.1	34.1	7.8	0.25

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 39.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	0.5	0.51	1	Sachet		72x200x270	3033710071081
Couche	48	0	96	Sachet	8		
Palette	144	184	288	Sachet	24	1200x800x990	7613034462282
Colis	6	6.62	12	Sachet		399x299x280	3033710158935
Pièce	0.5	0	1	Sachet			