

FICHE TECHNIQUE

Extrait de café
dont Cold Brew

Code produit : CAFECB

Code labo : F9503S



TECHNICAL DATA SHEET

Coffee extract
with Cold Brew

Product code: CAFECB

Lab code: F9503S

1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Mélange d'extraits de café liquides infusés à froid (Cold Brew) et à chaud, fabriqués à partir de grains de café 100% Arabica.

Dénomination légale de vente : Extrait de café dont cold brew

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires. Réservez aux professionnels.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Catégories d'arômes présentes : Préparation(s) aromatisante(s)

Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :

Sucre (origine canne à sucre)

Liste d'ingrédients proposée :

Préparation(s) aromatisante(s), sucre

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

| | | |
|-------------------|---|----------------|
| Aspect | Liquide | Visuel |
| Couleur | Brun | Visuel |
| Profil aromatique | Puissant, avec des notes grillées et de café moulu, une belle amertume, sans acidité. | Organoleptique |

Spécifications physicochimiques :

| | | |
|---------------------|---------------|----------------------|
| Densité | 1,290 ± 0,050 | Densimètre 20 ° C |
| Brix | 70,0 ± 3,0% | Refractomètre 20° C |
| pH | 5,0 ± 0,5 | En solution à 10% |
| Extrait sec à 105°C | 65,0 ± 3,0% | Dessiccation à 105°C |

Spécifications microbiologiques :

| | | |
|--------------------------------------|----------|-------------------|
| Microorganismes aérobies (30°C) /1g | < 10 000 | 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 |
| Mercure | < 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 |
| Ochratoxines A | < 5 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.

FICHE TECHNIQUE

Extrait de café
dont Cold Brew

Code produit : CAFECB

Code labo : F9503S



TECHNICAL DATA SHEET

Coffee extract
with Cold Brew

Product code: CAFECB

Lab code: F9503S

Valeurs nutritionnelles conformément au règlement 1169/2011 CE :

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Valeur calorique kJ/100g | 1029 |
| Valeur calorique kCal/100g | 242 |
| Lipides (g/100g) | < 0,1 |
| Dont acides gras saturés (g/100g) | < 0,1 |
| Glucides (g/100g) | 55,3 |
| Dont sucres (g/100g) | 41,9 |
| Protéines (g/100g) | 4,5 |
| Sodium (mg/100g) | 60 |
| Sel (g/100g) | 0,15 |

4- REGLEMENTATION

Conformité à la législation :

Règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 et ses amendements successifs, relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.

Directive 1999/4/CE du 22 février 1999 relative aux extraits de café.

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

| | Présent dans le produit | Risque de contamination croisée |
|---|-------------------------|---------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | Non | 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 SO ₂ | 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 du règlement 1169/2011 CE

| Composant(s) présent(s) dans le produit | Quantité (g/100g) |
|---|--------------------|
| Caféine | 0.87 ± 0.13 g/100g |

FICHE TECHNIQUE

Extrait de café dont Cold Brew

Code produit : CAFECB

Code labo : F9503S



TECHNICAL DATA SHEET

Coffee extract with Cold Brew

Product code: CAFECB

Lab code: F9503S

5- CONSERVATION ET STOCKAGE

DDM : 24 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 RECOMMANDÉS

A utiliser dans des applications de types : boissons, crème glacée, crème pâtissière, génoise, mousse, biscuits, ganache.

Agiter avant emploi.

Dosage conseillé de 20g/kg de masse.

7- REFERENCES DE VENTE

| Container | Reference | Packaging and packing | EAN |
|------------|------------|--|----------------|
| Flacon PET | CAFECB0250 | Carton de 6 flacons PET inviolables de 250ml | 3 660152250387 |
| Flacon PET | CAFECB1L | Carton de 6 flacons PET inviolables de 1 litre | 3 660152250295 |

Code emballeur : EMB 45008B

Code douanier : 3302.1090

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.

FICHE TECHNIQUE

Extrait de café
dont Cold Brew

Code produit : CAFECB

Code labo : F9503S



TECHNICAL DATA SHEET

Coffee extract
with Cold Brew

Product code: CAFECB

Lab code: F9503S

1- PRODUCT DESCRIPTION

Blend of cold and hot brewed liquid coffee extracts made from 100% Arabica coffee beans.

Legal nomenclature: Coffee extract with cold brew

Intended use: For food. For professional use.

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Categories of flavouring present: Flavouring preparation(s)

Other substances or material in the product:

Sugar (cane sugar origin)

Ingredient's list:

Flavouring preparation(s), sugar

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Organoleptic specifications:

| | | |
|------------------|--|--------------|
| Aspect | Liquid | Visual |
| Colour | Brown | Visual |
| Aromatic profile | Strong, with roasted and ground coffee notes, with a pleasant bitterness, without acidity. | Organoleptic |

Physicochemical specifications:

| | | |
|------------------------|---------------|-------------------------|
| Density | 1,290 ± 0,050 | Densimeter 20 ° C |
| Brix | 70,0 ± 3,0% | Refractometer 20° C |
| pH | 5,0 ± 0,5 | In solution at 10% |
| Dried substances 105°C | 65,0 ± 3,0% | Loss on drying at 105°C |

Microbiological specifications:

| | | |
|--------------------------------------|----------|-------------------|
| Total plate count (30°C) /1g | < 10 000 | NF EN ISO 4833-1 |
| Yeast /1g | < 100 | AFNOR NF V.08.059 |
| Mould /1g | < 100 | AFNOR NF V.08.059 |
| Enterobacterias /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 | < 5 µg/Kg | MS Mass Spectrometry |

FICHE TECHNIQUE

Extrait de café dont Cold Brew

Code produit : CAFECB

Code labo : F9503S



TECHNICAL DATA SHEET

Coffee extract with Cold Brew

Product code: CAFECB

Lab code: F9503S

Pesticide residues:

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/20006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products.

Nutritional Values according to 1169/2011 EC regulation:

| | |
|---------------------------------|-------|
| Caloric value kJ/100g | 1029 |
| Caloric value Kcal/100g | 242 |
| Fat (g/100g) | < 0,1 |
| Of which saturated fat (g/100g) | < 0,1 |
| Carbohydrate (g/100g) | 55,3 |
| Of which sugars (g/100g) | 41,9 |
| Protein (g/100g) | 4,5 |
| Sodium (mg/100g) | 60 |
| Salt (g/100g) | 0,15 |

4- REGULATIONS

Compliance with legislation:

Regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments, on flavourings and other food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.

For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected.

Directive 1999/4/EC of 22 February 1999 on coffee extracts.

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

| | Present in the product | Risk of cross-contamination |
|--|------------------------|-----------------------------|
| Cereals containing gluten and products thereof | No | No |
| 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 dioxides and sulphites in concentration > 10mg/kg or 10mg/l expressed in 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 1169/2011 appendix 3 EC regulation:

| Component(s) present(s) in the product | Quantity (g/100g) |
|--|--------------------|
| Caffeine | 0.87 ± 0.13 g/100g |

FICHE TECHNIQUE

Extrait de café
dont Cold Brew

Code produit : CAFECB

Code labo : F9503S



TECHNICAL DATA SHEET

Coffee extract
with Cold Brew

Product code: CAFECB

Lab code: F9503S

5- SHELF LIFE AND STORAGE

Shelf life: 24 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 applications such as: drinks, ice cream, pastry cream, genoise, mousse, biscuits, chocolate ganache.

Shake well before use.

Recommended dosage: 20g/kg dough.

7- SALES REFERENCES

| Container | Reference | Packaging and packing | EAN |
|-------------|------------|---|----------------|
| PET bottles | CAFECB0250 | Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 250ml each | 3 660152250387 |
| PET bottles | CAFECB1L | Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 1 liter each | 3 660152250295 |

Packer code: EMB 45008B

Customs code: 3302.1090

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.