



FICHE TECHNIQUE PRODUIT		
Marque : PRIVILEGES	Café moulu en dosettes souples CLASSIQUE X36 – 250G	
Code Produit : 01680110	Fournisseur : MEO-FICHAUX	
Article: 0035/21002	EAN: 3770021597144	
Code Emballeur EMB 59368F		
Fiche n° PRIV 021	R06	20.09.2021

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	
<p>COMPOSITION DU PRODUIT</p> <p>100% café Arabica 75% Arabica lavé type Honduras SHG 25% Arabica nature du Brésil Fine Cup Torréfaction traditionnelle en mélange</p>	<p>CONDITIONNEMENT</p> <p>Poids net commercial 250g Dosettes souples de 7gr Sachet 4 soudures de 36 dosettes</p> <p>Conditionné sous atmosphère protectrice</p>
<p>CONSERVATION</p> <p>Durée de Vie Produit : 12 mois et plus D.D.M. minimum : 12 mois Durée de Vie garantie entrepôts : 8 mois</p> <p>A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, à conserver de préférence dans une boîte hermétique au bas du réfrigérateur Placez une dosette dans le porte-dosette, face bombée vers le bas. Utilisez de préférence une eau non calcaire.</p>	<p>PALETTISATION</p> <p>Caisse de 12 uvc (4 piles de 3) = 3.0kg 14 caisses par couche = 168 uvc = 42kg 6 couches par palette = 84 colis = 1008 uvc Palette de 252kg</p>
<p>CARACTERISTIQUES EMBALLAGES</p> <p>Dosette papier filtre Sachet plastique PET12µm/PETmét12µm/PE55µm pelable Caisse carton Palette EUROPE</p>	<p>IDENTIFICATION EMBALLAGE</p> <p>« Café moulu en dosettes souples PRIVILEGE CLASSIQUE »</p>
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES DU PRODUIT FINI	
<p>PHYSICO-CHIMIQUE</p> <p>Humidité : ≤ 5% Couleur de torréfaction : 97 ± 5 (valeur interne) Mouture M9 - D50 = 375 ± 40µm Taux d'oxygène résiduel ≤ 1,5% O.T.A. : ≤ 5 µg/kg Taux de Caféine : NA Matières Minérales : ≤ 6% Benzopyrène : ≤ 4µg/kg Corps étrangers : ≤ 1% Acrylamide : ≤ 400µg/kg</p>	<p>ORGANOLEPTIQUE</p> <p>Force : équilibrée Acidité : modérée Amertume : faible Arôme : fruité</p> <p>Café équilibré et acidulé, fruité et aromatique Café subtil et délicat, aux notes acidulées et fruitées</p>

Ce produit est composé à 100% de café et ne contient pas d'autres ingrédients, allergènes ou organisme génétiquement modifié. Pas de développement microbien suite au traitement thermique de la torréfaction. Le café n'est pas soumis à l'étiquetage nutritionnel, conformément au règlement n°1169/2011/CE – annexe V.

Cette fiche est en vigueur, sous réserves de modification de la part du fournisseur.

Coordonnées

Pour MEO
Responsable Qualité : Monsieur H.F. d'Almeida

Pour FICHAUX
Coordinateur Qualité : Monsieur Benoît Vaillant

CAFES MEO
112 QUAI DE L'OUEST - B.P. 50019
59 008 LILLE CEDEX FRANCE
TEL.03.20.22.05.00 - FAX.03.20.92.50.03.
MEO-FICHAUX
68, rue Gustave Scrive - B.P. 10217
59 562 LA MADELEINE CEDEX FRANCE
TEL.03.20.13.33.80 - FAX.03.20.06.15.58.