



Caprimo Café Caramel

N° d'article VM-51206-V17

Description

Préparation en poudre pour boisson Cappuccino aromatisé au caramel, spécialement développée pour la distribution automatique et la restauration professionnelle. A reconstituer avec de l'eau à 75° C.

Ingrédients

Sucre, sirop de glucose, graisse végétale entièrement hydrogénée (coco), lait écrémé en poudre, café instantané (4 %), poudre de cacao fortement dégraissé (3 %), stabilisateur (E340, E452), sel, protéine de lait, arôme, anti-agglomérant (E341), émulsifiant (E471).

Dosage

150 ml: 17-19 g ; 180 ml: 20-23 g ; 200 ml: 22-25 g

Valeurs Nutritionnelles <i>(pour 100 g de poudre)</i>	Energie	1800 kJ / 430 kcal	
	Matières grasses	11 g	dont graisses saturées 10 g
	Glucides	78 g	dont sucres 78 g
	Protéines	5 g	
	Sel	0,8 g	

Analyses type

Physicochimique :

Humidité (en poche) : max. 4 %

Masse volumique apparente tassée (100x) approx. 0.80 g/ cm³

Microbiologique :

Germes totaux max. 10 000/ g

Enterobacteriaceae max. 10/ g

Moisissure & levure max. 50/ g

Salmonelle absent/ 25 g

Stockage

A stocker dans un endroit frais et sec, loin de tout article odorant.

La température ne doit pas excéder 25°C

L'humidité ne doit pas dépasser 70% HR.

Date limite de consommation à compter de la date de fabrication :

18 mois dans l'emballage d'origine

Emballage

Paquet de 1 kg / Carton de 10 kg / Palette de 72 cartons

6 couches de 12 cartons par palette. Palette de 80x120x162 cm

EAN code

Poche 7 350 022 390 669 Carton 7 350 022 396 906

Certification

Les produits Barry Callebaut sont fabriqués conformément aux normes ISO 9001:2000 et BRC incluant les principes de HACCP