



# FICHE TECHNIQUE Café VANILLE BUENAVITA

## Dénomination de vente:

Préparation arôme cacao avec café soluble, café vanille

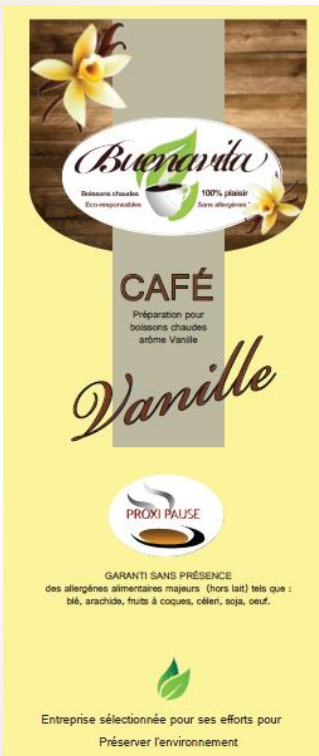
## Description du produit:

poudre pour préparer une boisson, pour distributeurs automatiques

## Ingrédients:

sucré, poudre de lait écrémé, graisse végétale, lactosérum en poudre, lactose, sirop de glucose, extrait de café 4%, cacao en poudre fortement dégraissé 3%, arôme, protéines de lait, stabilisants (E 340, E 452), sel, épaississant (E 415), antiagglomérant (E 341), émulsifiant (E 471).

**Ce produit doit être mélangé avec du lait en poudre, le produit fini doit contenir minimum 1,5gr de protéine de lait pour 100ml**



## Valeur nutritionnel par 100 g de produit:

\* RNJ Repères Nutritionnels Journaliers. Values based on a nutrition of daily 2000 kcal (origin CIAA).

	===== Par 100 g =====			===== Par portion =====		
	% RNJ			19 g dans 150 ml d'eau % RNJ		
valeur énergétique (kJ)	1738	kJ		330	kJ	
valeur énergétique (kcal)	412	kcal	21	78	kcal	4
protéines	8	g	16	1.5	g	3
glucides	71.4	g	26	13.6	g	5
dont sucres	67.2	g	75	12.8	g	14
lipides	10	g	14	1.9	g	3
dont saturés	8.9	g	44	1.7	g	8
fibres alimentaires	1.3	g	5	0.2	g	1
sodium	0.38	g	16	0.07	g	3

## dosage suggéré:

18 - 19 g poudre / 150 ml d'eau chaude

## Données physique et chimiques:

	référence	min	max	unité	méthode
densité vrac	700	680	730	g/l	AM-QM-08

## Exigences microbiologiques:

	cible	unité	méthode
TVC	≤ 10.000	CFU/g	LFGB § 64
Moules	≤ 50	CFU/g	LFGB § 64
Levure	≤ 50	CFU/g	LFGB § 64
E. coli	neg.	/g	LFGB § 64
Coliformes	≤ 10	CFU/g	LFGB § 64
Enterobacteriaceae	≤ 10	CFU/g	LFGB § 64
Salmonella	neg.	25g	LFGB § 64

