



1. **DESCRIPTION** : Café naturel lyophilisé
2. **INGRÉDIENTS**: café lyophilisé naturel et biologique. Peut contenir des traces de lait.
3. **PROCESSUS D'ÉLABORATION** : Le café est reçu prêt à être préparé et dosé automatiquement dans des récipients à usage alimentaire, emballés et étiquetés. Le produit emballé est placé dans des boîtes et stocké, prêt à être expédié.
4. **SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES** : Arôme typique de café.
5. **ALLERGÈNES** :

ALLERGÈNES	PRÉSENCE	TRACES
Céréales contenant du gluten et des dérivés du gluten	--	--
Crustacés et produits à base de crustacés	--	--
Oeufs et ovoproduits	--	--
Poisson et produits de la pêche	--	--
Arachides et produits à base d'arachides	--	--
Soja et produits à base de soja	--	--
Lait et produits laitiers	--	<b>oui</b>
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	--	--
Céleri et produits à base de céleri	--	--
Moutarde et produits dérivés	--	--
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	--	--
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg (SO2)	--	--
Lupin et produits à base de lupin	--	--
Mollusques et produits à base de mollusques.	--	--

6. **OGM** : ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ni d'additifs ou d'ingrédients dérivés d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.
7. **IRRADIATION** : Denrées alimentaires non irradiées.
8. **AVANT CONSOMMATION** : A consommer avant la date imprimée sur le contenant ou sur l'étiquette. 18-19 mois à compter de la date de fabrication.
9. **FORMATS D'EMBALLAGE** : Sacs constitués d'un film de polypropylène laminé avec du polyester métallisé et du PELD transparent.
10. **STOCKAGE** : Stocker dans des endroits frais et secs, toujours dans l'emballage d'origine et à l'écart de toute zone susceptible d'être humide. Les locaux de stockage doivent être exempts d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, d'autres animaux et de substances toxiques.
11. **UTILISATION PRÉVUE DU PRODUIT** : Dissolution dans l'eau ou le lait chaud, particulièrement adaptée aux machines automatiques, et utilisable par le consommateur final à raison de 2 g 100 ml d'eau.



**12. INFORMATIONS LOGISTIQUES :**

**Cartons de 5 kg**

Pallet	Poids par sac (kg)	Unité par carrton	Poids par carton (kg)	Carton par pale	Poids par pale(kg)
Européen	250g	20	5 kg	48	240kg

\*En conteneyr de 40'HC → 480 kg poids par palet

**13. CONTRÔLE DE LA QUALITÉ :** Laqtia S.L. a mis en place un système HACCP qui implique des contrôles sur les matières premières, les processus de production et les produits finis. Laqtia S.L. est certifiée IFS.

Le produit est certifié BIO : **ES-ECO-002CM.**

**14. AUTORISATION SANITAIRE :** L'entreprise est inscrite au registre sanitaire général des denrées alimentaires sous le numéro 25.01867/TO.

**15. SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES:**

PARAMÈTRE	LIMITE
Salmonelle	Non détecté /25 g
Listeria monocytogenes	Non détecté /25 g

**17. INFORMACION NUTRICIONAL:**

	en 100g
Valeur énergétique	1278 kJ/ 304 Kcal
Matières grasses totales	0 g
dont saturées	0 g
Glucides	42 g
dont sucres	0 g
Protéines	24 g
Sel	0,12 g

<b>Préparé par :</b>	<b>Approuvé par :</b>
Carmen Mármol (juillet 2023)	Alfonso López (juillet 2023)