

## Fiche Technique

### Extrait de graines de CAFE VERT

FT 2202

Informations sur le Produit			
Nom Latin	<i>Coffea arabica L.</i>	Excipient	Maltodextrine
Solvant	Eau	Quantité	100 %
Ratio d'Extraction	10 / 1		
Spécifications		Méthode	
Caractéristiques Physiques			
Apparence (couleur)	Poudre fine marron clair		Visuelle
Odeur	Neutre		Interne
Perte au séchage	≤ 8 %		Interne
Granulométrie	≥ 95 % (< 200 µm)		Interne
Taux de cendres	≤ 10 %		Interne
Solubilité (1 %)	≥ 90 %		Interne
Densité	0,4 - 0,8		Eur. Ph.
pH (1 %)	4,0 - 7,0		Interne
Substances à contrôler			
Caféine (%)	< 8		Interne HPLC
Acide chlorogéniques totaux (%)	> 15		Interne HPLC
Métaux lourds / Pureté			
Plomb (Pb)	≤ 3 ppm		Plan de contrôle externe
Arsenic (As)	≤ 2 ppm		Externe
Cadmium (Cd)	≤ 1 ppm		Externe
Mercure (Hg)	≤ 0,1 ppm		Externe
Résidus de Pesticides	Exigences Ph. Eur. [§2.8.13]		Externe
HAPs	≤ 50 ppb		Externe
Benzo(a)pyrène	≤ 10 ppb		Externe
Aflatoxines (B1/B2/G1/G2)	≤ 4 ppb		Externe
Microbiologie			
Flore Totale (cf. annexe I)	< 10 000 CFU/g		Interne
Levures et Moisissures (cf. annexe I)	< 100 CFU/g		Interne
Bactéries Gram-résistantes aux sels biliaires	< 100 CFU/g		Plan de contrôle
Escherichia Coli (1 g)	Absence		Plan de contrôle
Salmonelles (25 g)	Absence		Plan de contrôle
Staphylocoques (25 g)	Absence		Plan de contrôle
Stockage et Durée d'Utilisation			
Emballage	Sachet en fût carton.		
Stockage	Conserver dans un endroit sec à température ambiante dans l'emballage d'origine fermé		