



CAFES CORDIER

FICHE TECHNIQUE DECAFEINE TRADITIONNEL

CAFE MOULU

CODE ARTICLE

DEC250

MATIERES PREMIERES

COMPOSITION	QUANTITE	ORIGINE
ROBUSTA	30%	INDONESIE
ARABICA	70%	BRESIL

PRODUIT FINI

PARAMETRES	DONNEES
Torréfacteur	R1000
Temps	16 ' à 18 '
Colorimétrie	100 à 120
Injection d'eau	12 l à 15 l
Taux humidité	< 5 %
Volume	500 à 600 ml/k
Caféine	<1%
Ochratoxine	< 5µk/kg

OGM	NEANT
ALLERGENES	NEANT
IONISATION	NEANT

CONDITIONNEMENT

Matériau	Process	Dlc	Vide
Pe/Opp/alu	Vaccum	18 mois	<60 mbar

PALETTISATION

Fardeau	12 x 250 gr
Couche	18 x 3 k
Palette	126 x 3 k
Format	Euro
Poids	< 400 k

CONSERVATION

Endroit propre et sec
Température inférieure à 25 °

ORGANISME CERTIFICATEUR SGS

UTILISATION

Percolateur	75 g / 2 l
Samovar	500 g / 20 l
	1000 g / 40 l



CAFES CORDIER

FICHE TECHNIQUE ESPRESSO GRAINS

CAFE GRAINS

CODE ARTICLE

EXP

MATIERES PREMIERES

COMPOSITION	QUANTITE	ORIGINE
ARABICA	70%	BRESIL
ROBUSTA	30%	INDE

PRODUIT FINI

PARAMETRES	DONNEES
Torréfacteur	R1000
Temps	16 ' à 18 '
Colorimétrie	100 à 120
Injection d'eau	12 l à 15 l
Taux humidité	< 5 %
Volume	500 à 600 ml/k
Caféine	<2%
Ochratoxine	< 5µk/kg

OGM	NEANT
ALLERGENES	NEANT
IONISATION	NEANT

CONDITIONNEMENT

Matériau	Process	Dlc	Gaz
Pe/Opp	Soft	18 mois	Azote

PALETTISATION

Carton	8 x 1000 gr
Couche	8 x 8 k
Palette	64 x 8 k
Format	Euro
Poids	< 600 k

CONSERVATION

Endroit propre et sec
Température inférieure à 25 °

UTILISATION

Machine Espresso

ORGANISME CERTIFICATEUR

SGS