FICHE TECHNIQUE PADS GOURMET

CAFE PADS

MATIERES PREMIERES

COMPOSITION	*QUANTITE*	*ORIGINE*
ROBUSTA	30%	TANZANIE
ARABICA	70%	BRESIL / CENTR AMERIQUE

PRODUIT FINI

PARAMETRES	*DONNEES*
Torréfacteur	R1000
Temps	8 à 10 '
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	non
Allèrgènes	non
Ionisation	non

CONDITIONNEMENT

Matériau	*Process*	*Dlc*
Pe/Opp	Soft	12 mois
Papier filtre		
Paquets de 18 pads x 7 g		

PALETTISATION

Carton	10 x 126 g
Couche	8 cartons
Palette	96 cartons
Format	Euro
Poids	< 250 k

CONSERVATION

Endroit propre et sec
Température inférieure à 25 °

ORGANISME CERTIFICATEUR

Certisys Belgique
Max Havelaar Belgique