

AMCAN « CAFE_CHOC »

NOTE GRILLEE

Poudre microgranulée, sans sel ni sucre ajoutés

DESCRIPTION

CAFE_CHOC est un ingrédient aromatique, riche en protéines, obtenu par réaction de Maillard .

Il développe une note typée "Café_Chocolat".

Sa couleur brune prononcée permet de colorer le produit fini.

Ce produit convient particulièrement pour les préparations sans sel ou sans sucre.

(L'extrait de levure utilisée pour la fabrication de **CAFE_CHOC** est obtenu par autolyse de *Saccharomyces Cerevisiae* .)

DECLARATION

Arôme de transformation, Arôme.

APPLICATIONS

- Biscuits, plats préparés, desserts, mousses, ganaches...
- Boissons (produits laitiers, BRSA, liqueurs, café, cappucino ...)
- Bonbons et confiseries, caramels, crèmes glacées, milk-shakes,
- Snacks salés et sucrés...

PHYSICO-CHIMIE

Solubilité	Totalement soluble
Couleur du produit commercial	Marron foncé
Couleur dans solution à 10%	Marron foncé

Caractéristiques

Par g dans 100g de produit	Matière sèche	94.0 - 98.0
	Chlorure de sodium (méthode potentiométrique)	< 0.5
	pH (8.33% solution)	5.4 - 6.0
	Azote total (methode Kjeldahl)	8.4 - 11.2
	Azote aminé (titration au formol)	2.8 - 4.8
	Protéines (N x 6.25)	52.5 - 65.0
	Carbohydrates (total)	4.8 - 10.8
	Lipides	Traces
	Valeur calorique (Totale)	1083kJ (259kcal)

AMCAN "CAFE_CHOC"

MICROBIOLOGIE

Par g de produit

Flore totale (AFNOR V08-011)	< 5 000
Coliformes (AFNOR V08-016)	< 5
Spores de clostridium réducteur de sulfite (AFNOR XPV08-061)	< 10
Levure (AFNOR V08-022)	< 50
Moisissures (AFNOR V08-022)	< 50
Salmonelles (/25 g) (AFNOR V08-052)	Negatif
E.coli (AFNOR NFT 90413)	Negatif
Staphylococcus aureus (AFNOR V08-057)	Negatif

(Les valeurs garanties sont mentionnées en gras ; les autres valeurs sont données à titre indicatif seulement)

METAUX LOURDS

En mg/kg ou ppm

Arsenic	< 0.5
Cadmium	< 0.1
Mercur	< 0.05
Plomb	< 0.2

REGLEMENTATION OGM / ALLERGENES

Produit non soumis à l'étiquetage des OGM d'après les Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

Produit non soumis à l'étiquetage des allergènes d'après le Règlement CE 2003/89/CE du 10/11/2003

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	Absents
Crustacés et produits à base de crustacés	Absents
Œufs et produits à base d'œufs	Absents
Poissons et produits à base de poissons	Absents
Arachides et produits à base d'arachides	Absents
Soja et produits à base de soja	Absents
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absents
Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Absents
Céleri et produits à base de céleri	Absents
Moutarde et produits à base de moutarde	Absents
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absents
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ .	Absents

AMCAN "CAFE_CHOC"

DOSAGES CONSEILLES

1 à 10 g / kg de produit fini, en fonction de l'effet recherché, du type de produit fini fabriqué et des autres ingrédients de la formule. (Dans les applications chocolatées, 1 % de Café_Choc peut remplacer jusqu'à 10 à 15 % de cacao).

EVALUATION

1.5 % dans de l'eau chaude.

EMBALLAGE

Fûts carton de 25 kg , double sachet en polyéthylène . Palettes de 675 kg.

DLUO et STOCKAGE

24 mois dans son emballage d'origine. Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

MAJ-25/09/06

AMCAN INGREDIENTS

6 Avenue Général de Gaulle 78 150 LE CHESNAY (Paris - France)

tél. 01 39 55 52 60 fax 01 39 54 72 68

Site Web : www.amcan-ingredients.com

Email : info@amcan-ingredients.com