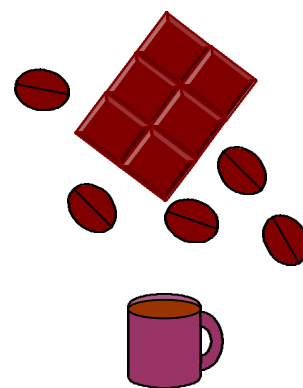


AMCAN_CAFE_CHOC

NOTE GRILLEE



Poudre microgranulée, sans sel ajouté

DESCRIPTION

CAFE_CHOC est un arôme obtenu par réaction de Maillard sur un extrait de levures.

Il développe une note typée "café_choc".

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 obtenue par autolyse de *Saccharomyces Cerevisiae*.

DECLARATION

Arôme de transformation, Arôme.

APPLICATIONS

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

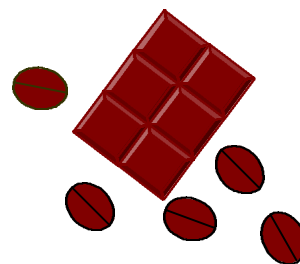
PHYSICO-CHIMIE

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
Mercure	< 0.05
Plomb	< 0.2

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.

AMCAN INGREDIENTS

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

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

<http://www.ksurf.net/~amcan>

Email : <mailto:amcaneurop@aol.com>

MAJ-25/03/05