

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

## Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	.....	2
<i>I : Etiquetage</i>	.....	3
<i>I.1 : Etiquetage UVC x18 CRF</i>	.....	3
<i>I.2 : Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial</i>	.....	5
<i>I.3 : Etiquetage UVC x36 CRF</i>	.....	7
<i>I.4 : Etiquetage UVC x48 CRF</i>	.....	9
<i>L : Produits Finis</i>	.....	11
<i>L.1 : UVC X18</i>	.....	11
<i>L.2 : UVC X36</i>	.....	15
<i>L.3 : UVC X48</i>	.....	19

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33
D : Liste des Allergènes			

**Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Grand classique**

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.1 : Etiquetage UVC x18 CRF</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage UVC x18 CRF

<b>Section :</b>	Etiquetage UVC x18 CRF		
<b>Conditionnement concerné :</b>	Etiquetage UVC x18 CRF		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Dosettes de café Classique Pour machines Senseo*, machines à dosettes souples et cafetières expresso		
<b>Dénomination légale :</b>	Dosettes souples de café moulu.		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	100% café moulu		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Oui		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net égoutté :</b>	126 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b>	126g e (18 dosettes)		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>Commentaires consigne de tri :</b>	point vert recyclage + picto de tri + "Trions nos emballages!"		
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant fin:		
<b>Expression :</b>	MM/YYYY		
<b>La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :</b>	Non		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Expression :</b>	LCCCL HH:MM		
<b>Autres mentions obligatoires :</b>	Service Consommateurs Carrefour Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex France N° Cristal 09 69 39 7000		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec Carrefour Les produits Carrefour, on sait pourquoi on les aime ! Découvrez un café à l'arôme généreux et au goût tonique. Nous avons sélectionné, assemblé et torréfié avec le plus grand soin pour vous offrir un café crémeux et riche en goût  Force : 4/5 Arôme : 4/5 Rondeur : 3/5		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	Fabriqué en Belgique par Café Liégeois pour Interdis		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Avant ouverture :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>Après ouverture :</b>	Pour une meilleure préservation des arômes de votre café, refermez bien votre paquet et conservez- le de préférence au réfrigérateur dans une boîte hermétique.		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage UVC x18 CRF

**Conseils :**

Placer une dosette dans le support une tasse ou deux dosettes dans le support deux tasses. Refermer le couvercle en abaissant complètement le levier de fermeture et appuyer sur le bouton une tasse ou deux tasses. Pour les cafetières expresso, s'assurer que la dosette épouse parfaitement la forme du porte- filtre une tasse.

Facing : Pour machines Senseo®\*, machines à dosettes souples et cafetières expresso

**Pièces jointes - Généralités**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
180502 son 31330-1CafesLiegeoisClassiqueTP - ap.pdf	Emballage finalisé = BAT	16/07/2018	Yann Lenez

**Vitamines et minéraux Etiquetage UVC x18 CRF****Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.2 : Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial

<b>Section :</b>	Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial		
<b>Conditionnement concerné :</b>	Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Familial		
<b>Dénomination légale :</b>	Dosettes de café moulu pour machines à dosettes souples et cafetières expresso		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	100% café moulu		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Oui		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net égoutté :</b>	126 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant fin :		
<b>Expression :</b>	MM/YYYY		
<b>La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :</b>	Non		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Expression :</b>	A1234 12:12		
<b>Autres mentions obligatoires :</b>	CMI - 2 avenue du Pacifique - 91940 Les Ulis - France		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	Pour garantir la qualité de ses dosettes Familial, Grand Jury a sélectionné les meilleures origines de café. Chaque grain a été torréfié lentement à coeur pour vous offrir un café à l'arôme corsé et au goût tonique.		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	Fabriqué en Belgique par R.C.V.1704 pour CMI		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Après ouverture :</b>	Après ouverture, prenez bien soin de refermer votre paquet de dosettes Grand Jury, ou mieux, de le placer dans une boîte hermétique au bas du réfrigérateur.		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			
<b>Conseils :</b>	Préparation <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer une dosette dans le support une tasse, ou deux dosettes dans le support deux tasses. Face bombée vers le bas.</li> <li>• Refermer le couvercle en abaissant complètement le levier de fermeture et appuyer sur le bouton une tasse ou deux tasses.</li> <li>• Pour les cafetières expresso, s'assurer que la dosette épouse parfaitement la forme du porte- filtre une tasse.</li> </ul>		

**Commentaire(s) - Généralités :** Mélange sélectionné  
Corsé et tonique

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
10495_grandjury_familial_s18_def.pdf	Autres [CDC]	23/08/2012	Benoit Danloy

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.2 : Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial</b>	

**Vitamines et minéraux Etiquetage UVC x18 Grand Jury Familial****Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.3 : Etiquetage UVC x36 CRF</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage UVC x36 CRF

<b>Section :</b>	Etiquetage UVC x36 CRF		
<b>Conditionnement concerné :</b>	Etiquetage UVC x36 CRF		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Dosettes de café Classique Pour machines Senseo*, machines à dosettes souples et cafetières expresso		
<b>Dénomination légale :</b>	Dosettes souples de café moulu.		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	100% café moulu		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Oui		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net égoutté :</b>	252 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b>	252g e (36 dosettes)		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>Commentaires consigne de tri :</b>	point vert recyclage + picto de tri + "Trions nos emballages!"		
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant fin:		
<b>Expression :</b>	MM/YYYY		
<b>La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :</b>	Non		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Expression :</b>	LCCCL HH:MM		
<b>Autres mentions obligatoires :</b>	Service Consommateurs Carrefour Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex France N° Cristal 09 69 39 7000 Appel non surtaxé  *Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec Carrefour		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	Les produits Carrefour, on sait pourquoi on les aime ! Découvrez un café à l'arôme généreux et au goût tonique. Nous avons sélectionné, assemblé et torréfié avec le plus grand soin pour vous offrir un café crémeux et riche en goût  Force : 4/5 Arôme : 4/5 Rondeur : 3/5		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	Fabriqué en Belgique par Café Liégeois pour Interdis		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Avant ouverture :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.		
<b>Après ouverture :</b>	Pour une meilleure préservation des arômes de votre café, refermez bien votre paquet et conservez- le de préférence au réfrigérateur dans une boîte hermétique.		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.3 : Etiquetage UVC x36 CRF</b>	

**Conseils :** Placer une dosette dans le support une tasse ou deux dosettes dans le support deux tasses. Refermer le couvercle en abaissant complètement le levier de fermeture et appuyer sur le bouton une tasse ou deux tasses. Pour les cafetières expresso, s'assurer que la dosette épouse parfaitement la forme du porte- filtre une tasse.

Facing : Pour machines Senseo®\*, machines à dosettes souples et cafetières expresso

#### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
180426 31328-1CafeliegeoisClassiqueTP.ap co- py.pdf	Emballage finalisé = BAT	16/07/2018	Yann Lenez

#### Vitamines et minéraux Etiquetage UVC x36 CRF

#### Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.4 : Etiquetage UVC x48 CRF</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage UVC x48 CRF

<b>Section :</b>	Etiquetage UVC x48 CRF		
<b>Conditionnement concerné :</b>	Etiquetage UVC x48 CRF		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Dosettes de café Classique Pour machines Senseo*, machines à dosettes souples et cafetières expresso		
<b>Dénomination légale :</b>	Dosettes souples de café moulu.		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	100% café moulu		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Oui		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net égoutté :</b>	336 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b>	336g e (48 dosettes)		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>Commentaires consigne de tri :</b>	point vert recyclage + picto de tri + "Trions nos emballages!"		
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant fin:		
<b>Expression :</b>	MM/YYYY		
<b>La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :</b>	Non		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	fond du sachet		
<b>Expression :</b>	LCCCL HH:MM		
<b>Autres mentions obligatoires :</b>	Service Consommateurs Carrefour Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex France N° Cristal 09 69 39 7000		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec Carrefour Les produits Carrefour, on sait pourquoi on les aime ! Découvrez un café à l'arôme généreux et au goût tonique. Nous avons sélectionné, assemblé et torréfié avec le plus grand soin pour vous offrir un café crémeux et riche en goût  Force : 4/5 Arôme : 4/5 Rondeur : 3/5		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	Fabriqué en Belgique par Café Liégeois pour Interdis		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Avant ouverture :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>Après ouverture :</b>	Pour une meilleure préservation des arômes de votre café, refermez bien votre paquet et conservez- le de préférence au réfrigérateur dans une boîte hermétique.		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

I : Etiquetage

I.4 : Etiquetage UVC x48 CRF

**Conseils :**

Placer une dosette dans le support une tasse ou deux dosettes dans le support deux tasses. Refermer le couvercle en abaissant complètement le levier de fermeture et appuyer sur le bouton une tasse ou deux tasses. Pour les cafetières expresso, s'assurer que la dosette épouse parfaitement la forme du porte- filtre une tasse.

Facing : Pour machines Senseo®\*, machines à dosettes souples et cafetières expresso

**Pièces jointes - Généralités**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
180426 31332-1CafesClassiqueTP.ap.pdf	Emballage finalisé = BAT	16/07/2018	Yann Lenez

**Vitamines et minéraux Etiquetage UVC x48 CRF****Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51

Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33

L : Produits Finis

L.1 : UVC X18

## Fiche Technique Produit fini de UVC X18

Section : UVC X18

Dénomination commerciale : UVC X18

## Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
IMG_20180716_164842.jpg	Photo produit conditionné	16/07/2018	Yann Lennez

## Conservation de UVC X18

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM : <b>12 Mois</b>	<b>Fabrication</b>	<b>Inclus</b>	<b>DLUO: expression MM/AAAA</b>

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

## Caractéristiques physico-chimiques de UVC X18

Caractéristique : Paramètres Métrologiques

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **balance**Critère légal : **(Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains pré emballages)**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>QN: 126 g e</b>		<b>TU1: 120.3 g (sur max. 2 % des pré-emballages du lot)</b>	<b>TU2: 114.7 g</b>

Caractéristique : Temps d'extraction

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **chronomètre**Précision : **sur machine universelle**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>18</b>		<b>25</b>		<b>30</b>

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>si passage machine impossible</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.1 : UVC X18

**Caractéristique : Taux d'humidité produit fini**Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **analyseur humidité sinar 6060**Critère légal : **<5 % sur café torréfié moulu**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;5 %</b>

**Caractéristique : Taux O2 résiduel dans le sachet**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **analyseur PBI Dansensor**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;2 %</b>

**Caractéristique : % matière étrangère au café**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		<b>0 %</b>		<b>0 %</b>

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>La valeur du champ « Non conforme si &gt;= a (ou défaut)» avant migration est 0</b>

**Caractéristique : Ochratoxine A**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **test elisa**Critère légal : **<5 ppb**

Précision : **La teneur en OTA est influencée principalement par le taux d'humidité. C'est pourquoi, il sera procédé à un test d'ochratoxine en interne du café vert si la valeur dépasse 12.5% d'humidité. si la mesure en interne est positive (>4ppb), nous procédons alors à un test d'OTA via un laboratoire extérieur. (ce contrôle est réalisé de manière systématique à la réception de la matière première)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt; 5 ppb</b>	<b>&lt;5 ppb</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.1 : UVC X18

**Caractéristique : poids unitaire pour 1 dosette**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **balance**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>6, 9 g</b>		<b>7 g</b>		<b>7, 1 g</b>

**Caractéristique : Test sur emballage : vérification de la soudure de la dosette**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Manuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>dosette correctement soudée</b>			<b>dosette non correctement soudée</b>

**Caractéristique : Pelabilité UVC : ouverture facile sur un sachet**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Manuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Ouverture sachet UVC facile, sans déchirure</b>			<b>Impossible d'ouvrir le sachet.</b>

**Caractéristique : Granulométrie**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Aspiration/tamissage**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>73.4% &gt; 250 µm</b>		<b>67.4% - 79.4% &gt; 250µm</b>	

**Caractéristique : Cendres**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Critère légal : **maximum 6g /100g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;6 g/100g</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.1 : UVC X18

**Caractéristique : Teneur en caféine**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Précision : **un café Robusta selon son origine contient entre 1600 et 3000 mg de caféine / 100g.  
un café Arabica toujours selon son origine contient entre 300 et 1500 mg de caféine / 100g.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>1340 mg / 100g &lt;=</b>	<b>2020 mg / 100g</b>	<b>&lt;= 2700 mg / 100g</b>	

**Caractéristiques organoleptiques de UVC X18****Type : Goût**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Précision : **selon les recettes validées par carrefour sur base des échantillons fournis au moment des appels d'offre.  
chaque production est goûtée et est libérée une fois le produit validé**

Cible : **définie et validée par carrefour  
Café qui à du corps, légère amertume, absence d'acidité, café puissant**

Non- conformité : **goût étrangé au café, fève fermentée.**

**Caractéristiques microbiologiques de UVC X18****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R**

**Commentaire(s) - Caractéristiques :** en ce qui concerne la teneur en caféine, il s'agit d'une estimation obtenue par calcul théorique

**Conservation d'échantillons de UVC X18**

<b>Conservation d'échantillon :</b>	Oui
<b>Taille :</b>	4 échantillons/run 1 échantillon au début de la production 1 échantillon au milieu de la production 1 échantillon à la fin de la production 1 échantillon pour libération du produit après dégustation
<b>Durée :</b>	conservation des échantillons min. 13 mois à dater de la fabrication.

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.2 : UVC X36

## Fiche Technique Produit fini de UVC X36

Section : UVC X36

Dénomination commerciale : UVC X36

## Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
IMG_20180705_120403.jpg	Photo produit conditionné	16/07/2018	Yann Lennez

## Conservation de UVC X36

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM : <b>12 Mois</b>	<b>Fabrication</b>	<b>Inclus</b>	<b>DLUO: expression MM/AAAA</b>

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

## Caractéristiques physico-chimiques de UVC X36

Caractéristique : Paramètres Métrologiques

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **balance**Critère légal : **(Décret n° 78-166 du 31  
janvier 1978 relatif au  
contrôle métrologique de  
certains pré emballages)**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>QN: 252 g e</b>		<b>TU1: 243 g (sur max. 2 % des pré- emballages du lot)</b>	<b>TU2: 234 g</b>

Caractéristique : Temps d'extraction

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **chronomètre**Précision : **sur machine universelle**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>18</b>		<b>25</b>		<b>30</b>

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>si passage machine impossible</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.2 : UVC X36

**Caractéristique : Taux d'humidité produit fini**Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **analyseur humidité sinar 6060**Critère légal : **<5 % sur café torréfié moulu**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;5 %</b>

**Caractéristique : Taux O2 résiduel dans le sachet**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **analyseur PBI Dansensor**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;2 %</b>

**Caractéristique : % matière étrangère au café**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		<b>0 %</b>		<b>0 %</b>

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>La valeur du champ « Non conforme si &gt;= a (ou défaut)» avant migration est 0</b>

**Caractéristique : Ochratoxine A**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **test elisa**Critère légal : **<5 ppb**

Précision : **La teneur en OTA est influencée principalement par le taux d'humidité. C'est pourquoi, il sera procédé à un test d'ochratoxine en interne du café vert si la valeur dépasse 12.5% d'humidité. si la mesure en interne est positive (>4ppb), nous procédons alors à un test d'OTA via un laboratoire extérieur. (ce contrôle est réalisé de manière systématique à la réception de la matière première)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt; 5 ppb</b>	<b>&lt;5 ppb</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.2 : UVC X36

**Caractéristique : poids unitaire pour 1 dosette**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **balance**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>6, 9 g</b>		<b>7 g</b>		<b>7, 1 g</b>

**Caractéristique : Test sur emballage : vérification de la soudure de la dosette**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Manuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>dosette correctement soudée</b>			<b>dosette non correctement soudée</b>

**Caractéristique : Pelabilité UVC : ouverture facile sur un sachet**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Manuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Ouverture sachet UVC facile, sans déchirure</b>			<b>Impossible d'ouvrir le sachet.</b>

**Caractéristique : Granulométrie**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Aspiration/tamassage**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>73.4% &gt; 250 µm</b>		<b>67.4% - 79.4% &gt; 250µm</b>	

**Caractéristique : Cendres**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Critère légal : **maximum 6 g/100g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;6 g/100g</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.2 : UVC X36

**Caractéristique : Teneur en caféine**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Précision : **un café Robusta selon son origine contient entre 1600 et 3000 mg de caféine / 100g.  
un café Arabica toujours selon son origine contient entre 300 et 1500 mg de caféine / 100g.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>1340 mg / 100g &lt;=</b>	<b>2020 mg / 100g</b>	<b>&lt;= 2700 mg / 100g</b>	

**Caractéristiques organoleptiques de UVC X36****Type : Goût**Caractéristique applicable : **avant expédition**

Précision : **selon les recettes validées par carrefour sur base des échantillons fournis au moment des appels d'offre.  
chaque production est goûtée et est libérée une fois le produit validé**

Cible : **définie et validée par carrefour  
café qui à du corps, légère amertume, absences d'acidité, café puissant**

Non- conformité : **goût étrangé au café, fève fermentée**

**Caractéristiques microbiologiques de UVC X36****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R**

**Commentaire(s) - Caractéristiques :** en ce qui concerne la teneur en caféine, il s'agit d'une estimation obtenue par calcul théorique

**Conservation d'échantillons de UVC X36**

<b>Conservation d'échantillon :</b>	Oui
<b>Taille :</b>	4 échantillons/run 1 échantillon au début de la production 1 échantillon au milieu de la production 1 échantillon à la fin de la production 1 échantillon pour libération du produit après dégustation
<b>Durée :</b>	conservation des échantillons min. 13 mois à dater de la fabrication.

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.3 : UVC X48

## Fiche Technique Produit fini de UVC X48

Section : UVC X48

Dénomination commerciale : UVC X48

## Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
IMG_20180716_164815.jpg	Photo produit conditionné	16/07/2018	Yann Lennez

## Conservation de UVC X48

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM : <b>12 Mois</b>	<b>Fabrication</b>	<b>Inclus</b>	<b>DLUO: expression MM/AAAA</b>

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

## Caractéristiques physico-chimiques de UVC X48

Caractéristique : Paramètres Métrologiques

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **balance**Critère légal : **(Décret n° 78-166 du 31  
janvier 1978 relatif au  
contrôle métrologique de  
certains pré emballages)**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>QN: 336 g e</b>		<b>TU1: 325, 92 g (sur max. 2 % des pré- emballages du lot)</b>	<b>TU2: 315.84 g</b>

Caractéristique : Temps d'extraction

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **chronomètre**Précision : **sur machine universelle**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>18</b>		<b>25</b>		<b>30</b>

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>si passage machine impossible</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51

Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33

L : Produits Finis

L.3 : UVC X48

**Caractéristique : Taux d'humidité produit fini**Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **analyseur humidité sinar 6060**Critère légal : **<5 % sur café torréfié moulu**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;5 %</b>

**Caractéristique : Taux O2 résiduel dans le sachet**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **analyseur PBI Dansensor**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;2 %</b>

**Caractéristique : % matière étrangère au café**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		<b>0 %</b>		<b>0 %</b>

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>La valeur du champ « Non conforme si &gt;= a (ou défaut)» avant migration est 0</b>

**Caractéristique : Ochratoxine A**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **test elisa**Critère légal : **<5 ppb**

Précision : **La teneur en OTA est influencée principalement par le taux d'humidité. C'est pourquoi, il sera procédé à un test d'ochratoxine en interne du café vert si la valeur dépasse 12.5% d'humidité. si la mesure en interne est positive (>4ppb), nous procédons alors à un test d'OTA via un laboratoire extérieur. (ce contrôle est réalisé de manière systématique à la réception de la matière première)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt; 5 ppb</b>	<b>&lt;5 ppb</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 18/07/2018 11:51

Aperçu créé le : 15/09/2021 15:33

L : Produits Finis

L.3 : UVC X48

**Caractéristique : poids unitaire pour 1 dosette**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **balance**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>6,9 g</b>		<b>7 g</b>		<b>7,1 g</b>

**Caractéristique : Test sur emballage : vérification de la soudure de la dosette**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Manuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>dosette correctement soudée</b>			<b>dosette non correctement soudée</b>

**Caractéristique : Pelabilité UVC : ouverture facile sur un sachet**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Manuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Ouverture sachet UVC facile, sans déchirure</b>			<b>Impossible d'ouvrir le sachet.</b>

**Caractéristique : Granulométrie**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>73.4% &gt; 250 µm</b>		<b>67.4% - 79.4% &gt; 250µm</b>	

**Caractéristique : Cendres**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Critère légal : **maximum 6g / 100g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>&lt;6 g/100g</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 18/07/2018 11:51Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:33

L : Produits Finis

L.3 : UVC X48

**Caractéristique : Teneur en caféine**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Précision : **un café Robusta selon son origine contient entre 1600 et 3000 mg de caféine / 100g.  
un café Arabica toujours selon son origine contient entre 300 et 1500 mg de caféine / 100g.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>1340 mg / 100g &lt;=</b>	<b>2020 mg / 100g</b>	<b>&lt;= 2700 mg / 100g</b>	

**Caractéristiques organoleptiques de UVC X48****Type : Goût**Caractéristique applicable : **avant expédition**

Précision : **selon les recettes validées par carrefour sur base des échantillons fournis au moment des appels d'offre.  
chaque production est goûtée et est libérée une fois le produit validé**

Cible : **définie et validée par carrefour  
Café qui à du corps, légère amertume, absence d'acidité, café puissant**

Non- conformité : **Goût étranger au café, fève fermentée.**

**Caractéristiques microbiologiques de UVC X48****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R**

**Commentaire(s) - Caractéristiques :** en ce qui concerne la teneur en caféine, il s'agit d'une estimation obtenue par calcul théorique

**Conservation d'échantillons de UVC X48**

<b>Conservation d'échantillon :</b>	Oui
<b>Taille :</b>	4 échantillons/run 1 échantillon au début de la production 1 échantillon au milieu de la production 1 échantillon à la fin de la production 1 échantillon pour libération du produit après dégustation
<b>Durée :</b>	conservation des échantillons min. 13 mois à dater de la fabrication.