



## SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 14/04/2026 par MCL

SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES - VIDARA Groupe

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : [www.diffusions-aromatiques.fr](http://www.diffusions-aromatiques.fr) Mail : [contact@diffusions-aromatiques.fr](mailto:contact@diffusions-aromatiques.fr)

### Fiche Technique

## **CAFE type ROBUSTA (arôme par traitement thermique)**

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: CAFE type ROBUSTA (arôme par traitement thermique)

### **CARACTERISTIQUES GENERALES**

*NOM BOTANIQUE :* coffea species (rubiaceae)

*MODE D'OBTENTION :* Processus de chauffage (réaction de Maillard ; hydrolyse enzymatique) et d'extraction des graines de café robusta torréfiées (obtenu par traitement thermique selon l'article 3, paragraphe e du Règlement arômes 1334/2008/CE)

*ORIGINE PRODUIT :* Indonésie

*NOM INCI :* /

*DATE DE REVISION :* 04/04/2025

*DUREE DE VIE :* 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

*Conditions de conservation :* Stocker les produits dans des emballages parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

*QUALITE :* Synthétique

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

*Apparence :* Liquide visqueux à pâteux

*Couleur :* Brun à noir

*Odeur :* Caractéristique du café

*Solubilité(s) :* Soluble dans 50% d'éthanol, soluble dans le propylène glycol, glycerol et l'eau

### **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

*Densité relative (d20/20) :* NA

*Indice de réfraction 20°C :* NA

*Point éclair :* > 100°C

*POUVOIR ROTATOIRE (°) :* Sur demande

*INDICE DE PEROXYDES (mmol/O2) :* Sur demande - si applicable

*POINT DE FUSION :* ND

### **DONNEES REGLEMENTAIRES**

*INFORMATION ETHIQUE :* Kosher / Halal (selon les lots ; sur demande)

*ALIMENTARITE :* Oui, selon les lots (sur demande)

*ADDITIFS :* /

*SOLVANTS (%) :* PROPYLENE GLYCOL

*TERPENOIDES :* Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol

*ANTIOXYDANTS :* /

*CONSERVATEUR :* /

*% carbones renouvelable :* ND

## **CAFE type ROBUSTA (arôme par traitement thermique)**

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :** Total plate Count : Max. 1 x 10<sup>6</sup> CFU/g ; Yeast & Mould : Max. 1x 10<sup>6</sup> CFU/g ; Escherichia coli : Negative /g ; Salmonella spp : Negative /25g ; MPN Escherichia coli : Mex. 3/g ; Staphylococcus aureus : Negative /g

**SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :** /

### **DESCRIPTION**

**Composition :** Café extrait (70 -77%); Triacétine (9 - 10%); Propylene glycol (4-8%) ; Gum arabic (3-5%) ; Sodium Lactate (0.5-2%) ; sucre (4-5%)

### **DONNEES ANALYTIQUES**

**BRIX 20°C :** < 68°C

**DONNEES NUTRITIONELLES :** 219.2 cal/100g

**TENEUR EN CAFEINE :** < 4%

### **LEGISLATION :**

TARIF DOUANIER / HS CODE : 21011292  
REACH registration : Exempted /Food flavour  
EINECS : 283-481-1  
GRAS : 21CFR 182.20  
C.A.S : 8001-67-0