

Création : 29/05/20
Version c du 07/01/22
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT081G

POUDRE DE CACAO NON DEGRAISSEE

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Poudre de cacao

Durée de vie au conditionnement : 540 Jours

Utilisation : à utiliser en cuisine

➤ **Garantie Détaillant :** 270 Jours

➤ **Garantie Grossiste :** 378 Jours

Ingrédients : Cacao* 100 %

Agriculture Biologique* :

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

ORIGINE REPUBLIQUE DOMINICAINE



FR-BIO-01

AGRICULTURE NON UE

Contient 20 à 22 % de beurre de cacao

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

AUTRES LABELS / CERTIFICATS

Néant

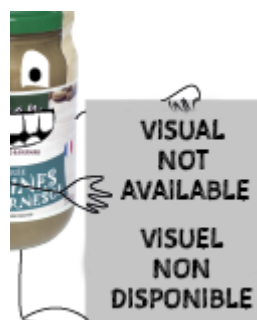
visuels



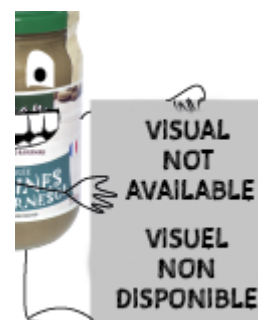
3390390003192
Pots PET
0,160kg



3390390003178
Pots PET
0,33kg



3390390000634
sac
2kg



3390390001365
Sac
25kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	1388kJ, 332kcal		
Matières grasses	21,0g	- Dont Saturées	13,2g
Glucides assimilables	12,4g	- Dont Sucres	0,3g
Fibres	30,8g	Protéines	22,3g
Sel	0,075g		

Vitamines et minéraux : Potassium 3731mg (186,5%*)/ Fer 30mg (214%*)

* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur brun sombre Poudre fine

Saveur typique et
légèrement amère

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie 70-80 µm

Humidité : < 4,5 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Entre 15 et 20°C. Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

Non transformé



DECLARATION ALLERGENE

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présence significative provenant des matières premières

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	T
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

Nous mentionnons sur l'étiquette :

« L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »



Création : 29/05/20 Version c du 07/01/22 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT081G
---	---	--------------------------

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile aérobie <5000 UFC/g

Levures ou moisissures <50 UFC/g

Coliformes < 100 UFC/g

E. coli < 10 UFC/g

Salmonelle : absence/750g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 1881/2006.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 834/2007, ce produit n'est pas ionisé, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.

