

Pâte de cacao 100%



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Pâte de cacao
DESCRIPTION	Pâte pure de cacao.
POIDS NET	800g (boite) 3,000 kg (seau)
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	18 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage : 15-20°C. Humidité relative <60%.
CODE PRODUIT	16790 3927
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué au Pays-Bas
CODE DOUANIER	1803.1000

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Cacao (100%).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Typique de la pâte de cacao
GOUT	Typique de la pâte de cacao

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1,5%	-
MATIERES GRASSES	53%	-
pH	5,7	+/- 0,5
PURETE	>99,5%	-



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2429 kJ - 589 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	53,0 g 32,9 g
GLUCIDES - Dont sucres	7,6 g 2,5 g
PROTEINES	12,2 g
FIBRES	16.4 g
SEL	0,03 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 800g	UVC : Seau 3 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327006529	3663327004167	-	-
POIDS NET	800g	3,000 kg	-	135 kg
POIDS BRUT	1kg	3,200 kg	-	169 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	-	230x230x195 mm	-	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS			-	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE				15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE				3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE				45

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence dans 25 g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g



7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		?	Traces éventuelles de LAIT.
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	Traces éventuelles de SOJA.
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.