

Poudre de cacao



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Poudre de cacao
DESCRIPTION	Poudre de cacao alcalinisé, contenant 20-22% de matière grasse
POIDS NET	250 g 500 g 1 kg 3kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	12 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 <50%.
CODE PRODUIT	6543 (250g) 13141 (500g) 150A (1kg) 150 (3kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué au Pays-Bas
CODE DOUANIER	1805.0000

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

Cacao, carbonate de potassium.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Rouge foncé intense
ASPECT	Poudre homogène
ODEUR	Typique d'une poudre de cacao alcalinisé
GOUT	Typique d'une poudre de cacao alcalinisé

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<5%	-
MATIERES GRASSES	21%	+/- 1%
pH	8,0	+/- 0,2
PURETE	>99,5%	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1559 kJ - 376 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	21,0 g 12,8 g
GLUCIDES - Dont sucres	11,1 g 0,9 g
PROTEINES	19,5 g
SEL	0,076 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : seau 1 kg	UVC : Seau 3 kg
EAN 13/14	3663327001586	2100005474597	3663327005003	3663327000213
POIDS NET	250 g	500 g	1,000 kg	3,00 kg
POIDS BRUT	265 g	515g	1,020 kg	3.20 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235+2x42mm	160x278 + 2x35mm	132 x 132 x 160 mm	230x230x195mm
NOMBRE D'UV/COLIS	12	12	12	
POIDS NET DU COLIS	3	6 kg	12,000	
POIDS BRUT DU COLIS	3.364	6,654 kg	12,240	
TAILLE DU COLIS	280*180*170 mm	400*300*180mm	430 x 310 x 250 mm	
PALETTISATION				
POIDS NET DE LA PALETTE	288 kg	-	360kg	135 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	310 kg	-	392 kg	169 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120	-	EUROP 80*120	EURO 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	16	-	6	15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6	-	5	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	96	-	30	45

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	Absence/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	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
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 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.