

Poudre de cacao 100%



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 (100%).

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	21,0 g
- Dont acides gras saturés	12,8 g
GLUCIDES	11,1 g
- Dont sucres	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	2100005475597	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	90 kg	180 kg	360kg	135 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	120 kg	199,62 kg	392 kg	169 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EURO 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6	6	6	15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	5	5	5	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	30	30	30	45

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
ENTEROBACTERIACEAE	Absence/g
E. COLI	Absence/g
SALMONELLA	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'OEUFS	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.