

## Beurre de cacao



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Beurre de cacao</b>
DESCRIPTION	Beurre de cacao désodorisé.
POIDS NET	<b>250g (sachet) 1,000 kg (Sachet) 3,000 kg (Seau)</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 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	<b>4219(sachet) 2430 (Sachet) 32081A (Seau)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabrique en Allemagne
CODE DOUANIER	1804.0000

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

Beurre de cacao (100%).

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Typique du beurre de cacao
GOUT	Typique du beurre de cacao

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
ACIDITE OLEIQUE	1,75% max.	-
INDICE DE SAPONIFICATION	193	+/- 5
POINT DE FUSION	34,5°C	+/- 1,5°C



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>3700 kJ soit 900 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>100,0 g</b> <b>62,0 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>0,0 g</b> <b>0,0 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>0,0 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,0 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : sachet 250g</b>	<b>Colis : 12 x 250g</b>	<b>UVC : Sachet 1 kg</b>	<b>Colis : 12x1kg</b>	<b>UVC : Seau 3 kg</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327000 794</b>	<b>13663327000791</b>	<b>36633270037 02</b>	-	<b>366332700033 6</b>
<b>POIDS NET</b>	250g	2,400 kg	1,000 kg	12,000 kg	3,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	261 g	2,764 kg	1,020 kg	12,240 kg	3,200 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	130 x 235 + 2x42 mm	280 x 180 x 170 mm	210x75x310 mm	430x310x25 0 mm	230x230x195 mm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12		12	
<b>PALETTISATION</b>					
<b>POIDS NET</b>		230,400 kg		360 kg	135 kg
<b>POIDS BRUT</b>		265,344 kg		392 kg	169 kg
<b>TYPE PALETTE</b>		EURO 80x120 cm		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>		16		6	15
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>		6		5	3
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>		96		30	45

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
ENTEROBACTERIACEAE	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'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
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 SO <sub>2</sub> )	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 directives 1829/2003 et 1830/2003.

### • TRAITEMENT PAR IONISATION

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

### • PESTICIDES

Conforme 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.