

Beurre de cacao



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Beurre de cacao
DESCRIPTION	Beurre de cacao désodorisé.
POIDS NET	1,000 kg (Sachet) 3,000 kg (Seau)
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	2430 (Sachet) 32081A (Seau)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué 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)

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

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1 kg	Colis : 12x1kg	UVC : Seau 3 kg
EAN 13/14	3663327003702	-	3663327000336
POIDS NET	1,000 kg	12,000 kg	3,000 kg
POIDS BRUT	1,020 kg	12,240 kg	3,200 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	210x75x310 mm	430x310x250 mm	230x230x195 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
PALETTISATION			
POIDS NET		360 kg	135 kg
POIDS BRUT		392 kg	169 kg
TYPE PALETTE		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6	15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		5	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		30	45

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
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 ₂)	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.