

## Pâte de cacao 100%



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Pâte de cacao</b>
DESCRIPTION	Pâte pure de cacao.
POIDS NET	<b>800g (boite)</b> <b>3,000 kg (seau)</b>
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	<b>16790</b> <b>3927</b>
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)

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

#### 5. CONDITIONNEMENT

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

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
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.