

Grue de cacao



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Cacao en grain
DESCRIPTION	Cacao en grain
POIDS NET	250g
DDM	10 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur. Température de stockage 12-20°C
CODE PRODUIT	20497
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	BRC

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

Cacao grain 100%

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ASPECT	Grain
ODEUR	Typique du cacao
GOUT	Typique du cacao

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	Max 3%	-
MATIERE GRASSE	52,5% - 56,5%	-



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	601 kcal soit 2514 kJ
MATIERES GRASSES	54,5 g
- Dont acides gras saturés	32,8 g
GLUCIDES	5,5 g
- Dont sucres	0,3 g
PROTEINES	11,7 g
SEL	0,02 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : pot 250 g	Colis : 12 x 250g	Palettisation
EAN 13/14	3663327001036	-	-
POIDS NET	250 g	3 kg	135 kg
POIDS BRUT	277 g	3,669 kg	165,105 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 118 x 95 mm	350 x 230 x 180 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			9
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			45

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<5000/g
LEVURES	<50/g
MOISSISSURES	<50/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 SO ₂)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION



- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METEAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.