



Fiche technique

CHOCOLAT EN POUDRE 32% CACAO BIOLOGIQUE

Description du produit:	Chocolat* en poudre <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Sucre*, cacao en poudre* (32% minimum), extrait naturel de vanille* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Dosage recommandé :	20 g de poudre dans 200ml de lait chaud
Valeurs nutritionnelles pour 100g :	Energie : 413 kcal/1747 KJ Protéines : 7.1 g Glucides : 81.1 g Lipides : 6.7 g
Valeurs nutritionnelles par dose :	Energie : 82 kcal/347 KJ Protéines : 1.4 g Glucides : 16.2 g Lipides : 1.3 g
Humidité :	< 6 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore aérobie mésophile à 30°C : <50 000/g Coliformes à 30°C : <100/g E. coli B glucuronidase à 44°C : <1/g Levures et moisissures : <1 000/g Moisissures seules : <300/g Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C : <100/g Staphylocoques à coagulase positive : <1/g Salmonelles : absence dans 25 g
Conditionnement :	25kg
Conservation :	24 mois dans l'emballage d'origine non ouvert
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net