



## Fiche technique

## BEURRE DE CACAO BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Beurre de cacao* désodorisé <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs nutritionnelles :	Energie : 3700 kJ/100 g 900 kcal/100 g Protéines : 0 g/100 g Glucides : 0 g/100 g Fibres : 0 g/100 g Lipides : 100 g/100 g Acides gras saturés : 60 g/100 g Cholestérol : 2 mg/100 g Sodium : 0 mg/100 g Calcium : 0 mg/100 g Fer : 0 mg/100 g Rétinol : 0 µg/100 g Acide ascorbique : 0 mg/100 g
Paramètres physico-chimiques :	Index de réfraction (40°C) : 1.456-1.469 Humidité : max. 0.1 % Acides gras libres : max. 1.75 % Indice de saponification (1h) : 188-198 mg KOH/g Substance insaponifiable : max. 0.35 Indice de peroxydes : max. 3.0 % Extinction (270 nm) : max. 0.14
	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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)