



Fiche technique

CACAO EN POUDRE

10-12%

BIOLOGIQUE



Description du produit:	Poudre de cacao* partiellement dégraissée <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Origine des matières premières	République Dominicaine
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs nutritionnelles pour 100g :	Energie : 130kJ/30Kcal Graisses total : 1.5 g (dont saturés : 0.2 g/ insaturés : 1.3g) Protéines : 5.8g Fibres : 75 g
Valeurs sensorielles :	Couleur : rouge-marron Odeur/Goût : typique
Microbiologie :	Germes totaux : <50 ₄ Coliformes : absent E. Coli : absent Moisissures : <10 ₂ Aflatoxines : S<2ppb Levures : <10 ₂ Staphylocoques : absent Salmonelles : absent dans 100g
Spécifications chimiques :	Teneur en eau : <4.5 % Teneur en graisses : 10-12 % Granulométrie (75 µ) : 99.7 % (+/- 0.2) Métaux lourds : 5-7 -dont plomb : <0.4mg/kg -dont cadmium : <0.4mg/kg -dont mercure : <0.5mg/kg Radioactivité (CS 134 et 137) : <10 Bq/kg Insecticides : <0.01mg/kg Pesticides : <0.01mg/kg
Stockage :	Dans un endroit frais et sec pendant 12 mois minimum
Conditionnement :	25kg
	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