



Fiche technique

CACAO EN POUDRE

20-22%

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 : 1372kJ/329Kcal Graisses total : 21 g Protéines : 22 g Glucides : 13 g
Valeurs sensorielles :	Couleur : rouge-marron Odeur : typique Goût : typique
Microbiologie :	Germes totaux : <50 ₃ Coliformes : absent E. Coli : absent Moisissures : <50 Aflatoxines : S<2ppb Levures : <50 Staphylocoques : absent Salmonelles : absent dans 100g
Spécifications chimiques :	Teneur en eau : <5 % Teneur en graisses : 20.61 %
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