



Fiche technique

CHOCOLAT BLANC DE COUVERTURE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Chocolat* blanc de couverture au sucre de canne* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Composition :	- Sucre de canne* - Beurre de cacao* - poudre de lait* - Vanille en poudre* - Lécithine (sans OGM) <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune/beige Odeur : Typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance : solide à température ambiante
Analyses physico-chimiques :	Lipides : 42.77 % Protéines : 7.97 % Glucides : 46.0 %
Caractéristiques analytiques :	Cacao total : 60 % Saccharose : 39.6 % (+/- 2) Graisses totales : 35.75 % (+/- 1.5) Humidité : 1.5 % (maximum)
Valeurs énergétiques pour 100 g :	2529 KJ/100 g 588 kcal/100 g
Analyse microbiologique :	Nombre total de germes : max. 1000 KBE/g Levures et moisissures : max. 100 KBE/g E. Coli : max. 10 KBE/g
Conservation :	6 mois à partir de la fabrication. A conserver dans un endroit frais et sec (15-18°C) à un taux d'humidité inférieur à 65 %
	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