



Fiche technique

CHOCOLAT DE COUVERTURE 60% DE CACAO BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Chocolat* de couverture 60 % cacao <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Composition :	<ul style="list-style-type: none"> - Masse de cacao* : 52 % - Sucre de canne* : 39.47 % - Beurre de cacao* : 8 % - Vanille naturelle* : 0.03 % - Lécithine de tournesol <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Caractéristiques analytiques :	Cacao total : 60 % Saccharose : 39.6 % (+/- 2) Graisses totales : 35.75 % (+/- 1.5) Humidité : 1.5 % (maximum)
Valeurs énergétiques et nutritionnelles indicatives/100 g :	Protéines : 6.5 g (+/- 1) Glucides : 53.6 g (+/- 3) Lipides : 37.75 g (+/- 2) Kcalories : 562 Kjoules : 2344
Critères bactériologiques :	Fibre mésophile : 50000/g Entérobactéries : abs/1 g E. Coli : abs/0.2 g Staphylocoques pathogènes : absence dans 0.02 g Salmonelles : absence dans 25 g Levures et moisissures : 100/g
Conditionnement :	25 kg
	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