



## Fiche technique

# PEPITES DE CHOCOLAT 45% MINIMUM BIOLOGIQUES



Caractéristiques :	Pépites de chocolat* (cacao : 45 % minimum) <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao* Emulsifiants : lécithine de soja Arôme : vanille naturelle* <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Composition :	- sucre de canne : 54.48 % - pâte de cacao : 40.99 % - beurre de cacao : 4.00 % - émulsifiants : Lécithine de soja : 0.50 % - Arôme de vanille naturelle : 0.03 %
Caractéristiques physico-chimiques :	Matières grasses totales : 26.0 % min. Humidité : 1.0 % max. Finesse (restant sur 30µm) : 5.0 max.
Paramètres microbiologiques :	Aérobies : 5000 ufc/g max. Moisissures : 50 ufc/g max. Levures : 50 ufc/g max.
Valeurs énergétiques (pour 100g) :	Protéines : 5 g Glucides : 64.5 g Lipides : 26 g Kcal : 512 Kjoule : 2143
	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)