



## Fiche technique

# PEPITES DE CHOCOLAT 60% MINIMUM BIOLOGIQUES



Caractéristiques :	Pépites de chocolat (cacao : 60 % minimum)
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masse de cacao* 52 %,</li> <li>- Sucre de canne* 39.47 %,</li> <li>- Beurre de cacao* 8%,</li> <li>- Vanille naturelle* 0.03 %</li> <li>- Lécithine de tournesol</li> </ul> <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 : 35.75 g (+/- 2) Kcalories : 562 Kjoules : 2344
Critères bactériologiques :	Flore mésophile : 50 000/g Entérobactéries : abs/1 g E. Coli : abs/2 g Staphylocoques pathogènes : abs. Dans 0.02 g Salmonelles : Absence dans 25 g Levures et moisissures : 100/g
Conditionnement :	Sac de 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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)