

# CHOCOLAT INSTANTANE NOIR EN POUDRE BIOLOGIQUE

## Fiche technique

Description du produit :	Chocolat noir instantané biologique	
Code :	20720 : en 5kg 20718 : en 1kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Sucre*67%, cacao en poudre* 33% * <i>issu de l'agriculture biologique</i>	
Utilisation :	20g de poudre dans 200 ml de lait chaud	
Origine :	Sucre : Brésil Cacao : Pérou, République Dominicaine Transformation : France	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	<b>Énergie</b>	<b>1663 KJ / 397 kcal</b>
	<b>Lipides</b>	6.93g
	<b>Dont acides gras saturés</b>	4.29g
	<b>Glucides</b>	72.67g
	<b>Dont sucres</b>	66.96
	<b>Fibres</b>	9.57g
	<b>Protéines</b>	6.27g
	<b>Sel</b>	0g
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : poudre de couleur marron Odeur : typique Goût : typique	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité : <6%	
Conservation :	A conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (5-25°C) et de l'humidité (<70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.	
DDM :	24 mois dans l'emballage d'origine non ouvert DDM résiduelle : 6 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	

# CHOCOLAT INSTANTANE NOIR EN POUDRE BIOLOGIQUE

## Fiche technique

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*