

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT



## CACAO POWDRE ALCALINISÉ 10-12% BIOLOGIQUE



Composition	<p>Poudre de cacao obtenue à partir de fèves de cacao torréfiées, cassées et décortiquées, qui sont broyées en liqueur et pressée hydrauliquement ; le tourteau résultant a été pulvérisé en poudre de cacao</p> <p>Fèves de cacao* (2.5% de carbonate de potassium utilisé pour l'alcalinisation) *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</p> <p>Origine : Sierra Leone, Congo, République Dominicaine, et Pérou; Transformé en Pays-Bas</p> <p>Produit sans OGM, sans ionisation et substances CMR .</p>
Allergènes	Traces possibles : fruits à coque, gluten, céleri & sésame.
Utilisation	A utiliser pour la confection de boissons chocolatées mais aussi pour les gâteaux, pâtisseries etc.
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur : marron Odeur : typique, sans odeurs étrangères Goût : typique, sans saveurs étrangères Consistance : fine poudre</p>
Caractéristiques physico-chimiques	<p>Produits d'impuretés propres : &lt; 0,05 % (en poids) Produits d'impuretés étrangères : &lt; 0,05 % (en poids) Résidus de tamis (tamis 75µm) : ≥ 99% Teneur en coques : max. 1,75%</p> <p>pH : 7.0 – 7.6 Teneur en matières grasses : 10-12% Cendres : Max. 10% Humidité : Max. 4.5%</p>
Caractéristiques microbiologiques	<p>Flore totale &lt;5000 ufc/g Levures &lt;50 ufc/g Moisissures &lt;50 ufc/g Enterobactéries &lt;10 ufc/g E.coli Absence/g Salmonelles Absence/100g</p>
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	<p>Energie : 1289 kJ / 308 kcal Matières grasses : 11,0 g Dont acides gras saturés : 6.5 g Glucides : 11,9 g Dont sucres : 0 g Fibres alimentaires : 46 g Protéines : 25 g Sel : 0,3 g</p>
Conservation	<p><u>DDM</u> : 24 mois, dans les conditions recommandées <u>Conditions de stockage optimales</u> : A conserver dans un endroit sec, bien ventilé, loin des odeurs fortes, à température ambiante (15°C-20°C).</p>
Conditionnement	<p>Sac de 1 kg : CH012 Sac de 5 kg : CH006</p>

