

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 150 (3kg), 150A (1kg), 6543 (250g), 19607 (3kg)

Dénomination légale : **Poudre de cacao alcalinisé**

Désignation commerciale : Poudre de cacao

Pays de transformation : France

Code douanier : 1805.0000



### Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Poudre de cacao, correcteur d'acidité : E501i

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 24 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70%) et sans odeur.

Température de stockage : 12-20°C

Après ouverture : A consommer le mois suivant l'ouverture.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	370 / 1548 Kcal/kJ
- Matières grasses	21,0g
Dont acides gras saturés	12,6g
- Glucides	8,9g
Dont sucres	0,4g
- Protéines	19,4g
- Sel	0,04g
- Fibres	29,9g

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients  
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	-	+	+	+
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	-	+	+	+
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CELERI</b> et dérivés	-	-	+	-

\*\* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

\*\*\* amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Humidité	<4,50%
Matière grasse totale sur sec	20,0-22,0%
pH	7,7-8,1

Cendres (sur matière sèche non grasse)	<14,00%
Granulométrie <75µm	99,6-100,0%

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
<i>Germes totaux</i>	<5 000/g
<i>Enterobactériaceae</i>	<10/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	<50/g
Coliformes	<10/g
E.coli	Absence/g
Mesophyles thermoresistants	<1 000/g
Thermophyles thermoresistants	<100/g

## DONNÉES LOGISTIQUES

UVC				
<b>EAN 13</b>	3663327001586	3663327000213	3663327005003	4100006040195
<b>Poids net (kg)</b>	0,250	3	1	3
<b>Poids brut (kg)</b>	0,258	3,185	1,021	3,185
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	14 x 21	/	21,5 x 33,0	/

Colis				
<b>EAN 14</b>	/	/	/	/
<b>Poids net (kg)</b>	3	3	12	3
<b>Poids brut (kg)</b>	3,303	6,585	12,794	3,303
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	29 x 19,5 x 17x5	119 x 79 x 60	43 x 31 x 25	119 x 79 x 60
<b>Nombre d'UV / colis</b>	12	1	12	1

Palettisation				
<b>Poids net (kg)</b>	288	270	360	270
<b>Poids brut (kg)</b>	317,088	592,65	383,82	592,65
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	80 x 120	80 x 120	80 x 120	80 x 120
<b>Nombre de colis / couche</b>	16	15	6	15
<b>Nombre de couches / palette</b>	6	6	5	6
<b>Nombre de colis / palette</b>	96	90	30	90



## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.