

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : Service Qualité
Date de mise à jour du contenu : 09/12/14	

Désignation	Poids volume	Marque	Gencod produit	Code interne transGourmet
Cacao poudre	1 kg	LEGAVE	3173286400523	961356

Gencod colis : 3173286404309

Gencod palette : 3173286404323

A – COMPOSITION DU PRODUIT

A.1 Liste des ingrédients

(comme inscrit sur l'étiquette)

Origine géographique

Cacao en poudre

Côte d'Ivoire

A.2 Valeurs nutritionnelles

	teneur pour 100g	Teneur par portion	Méthode d'analyse
Valeur énergétique	1603 kJ 387 kcal kJ kcal	Calcul
Protéines	21g		Calcul
Glucides	14g		Calcul
<i>dont sucres</i>	0,9g		
<i>dont amidon</i>	12,6g		
<i>dont polyols</i>	0g		
Lipides	21g		Calcul
<i>Dont acides gras saturés</i>	13g		
<i>Dont acides gras mono insaturés</i>	7,1g		
<i>Dont acides gras poly insaturés</i>	0,6g		
Cholestérol	0,75mg		Calcul
Fibres alimentaires	29,9g		Calcul
Sodium	0,011g		Calcul
Sel	0,028g		Calcul
Humidité	3,4g		Calcul
Cendres	5,2g		Calcul
Acides gras trans*	0g		Calcul
<small>*acide gras insaturé possédant une ou plusieurs doubles liaisons de configuration trans</small>			
Vitamine A	0,76µg		Calcul
Vitamine E	1,39mg		Calcul
Vitamine C	0,09mg		Calcul
Autres vitamines	-		
Calcium	135mg		Calcul

Phosphore	1080mg		Calcul
Fer	20,25mg		Calcul
Magnésium	477mg		Calcul
Allégations	-		
Rapport P/L	1		Calcul

A.3 Allergènes

Compléter le tableau suivant pour tous les ingrédients, à raison d'une réponse par ligne :

- (a) Si la substance allergène est un ingrédient mis en œuvre.
 (b) Si la présence de la substance allergène ne peut être exclue de façon certaine (contaminations croisées : fabrication, transport, stockage ...).
 (c) Si la présence de la substance allergène peut être exclue de façon certaine.

Allergènes MAJEURS et dérivés	(a) / (b) / (c)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	(b)
Blé, épeautre	(b)
Seigle	(c)
Orge	(c)
Avoine	(c)
Maïs	(c)
Riz	(c)
Sarrasin	(c)
Kamu	(c)
Autres céréales (<i>précisez</i>) : malt	(b)
Crustacés et produits à base de crustacés (<i>précisez</i>)	(c)
Œufs et produits à base d'œufs	(c)
Poissons et produits à base de poissons (<i>précisez</i>)	(c)
Arachide et produit à base d'arachide	(c)
Soja et produits à base de soja	(c)
Huile de soja	(c)
Protéines de soja	(c)
Lupin et produits à base de Lupin	(c)
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	(b)
Protéines de lait de vache	(b)
Lactose	(b)
Fruits à coque et produits dérivés	(c)
Amande (<i>Amygdalus communis L.</i>)	(c)
Noisette (<i>Corylus avellana</i>)	(c)
Noix (<i>Juglans regia</i>)	(c)
Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>)	(c)
Noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	(c)
Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	(c)
Pistache (<i>Pistacia vera</i>)	(c)
Noix de Macadamia et noix de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	(c)
Pignons de pin	(c)
Autres fruits à coque (<i>précisez</i>)	(c)
Huile de noix	(c)
Huile d'arachide	(c)
Huile d'autres fruits à coque (<i>précisez</i>)	(c)
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	(c)
Huile de sésame	(c)
Mollusques et produits à base de mollusques (<i>précisez</i>)	(c)
Moutarde et produits à base de Moutarde	(c)

Céleri et produits à base de céleri	(c)
Anhydride sulfureux et Sulfites (E220 → E228) en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO₂	(c)

AUTRES Allergènes et dérivés	(a) / (b) / (c)
Autres légumineuses (<i>précisez</i>)	(c)
Fruits (<i>précisez</i>)	(c)
Cacao	(a)
Légumes (<i>précisez</i>)	(c)
Légumes secs	(c)
Levure	(c)
Saccharose	(b)
Fructose	(c)
Cannelle	(c)
Vanilline (vanilline, éthyl-vanilline, vanille naturelle)	(c)
Arômes artificiels	(c)
Coriandre	(c)
Ombellifères (anis, aneth, carvi, cerfeuil, cumin, coriandre, livèche, myrrhe)	(c)
Gélatine	(c)
Additifs	(b)
Azorubine E122	(c)
Lécithine	(b)
BHA (E320) BHT (E321)	(c)
Aspartame	(c)
Colorants artificiel	(c)
Glutamates E620 → E625	(c)
Acide Benzoïque et Parabenes E210 → E219	(c)
Colorants azoïques E 102 E104 E110 E122 E123 E124 E128 E129 E151 E154 E155	(c)
Tartrazine E102	(c)
Sorbates E200 → E203	(c)

B – CARACTERISTIQUES PRODUIT FINI

B.1 Durée de vie du produit fini	
	Spécifications
Type de date	<input checked="" type="checkbox"/> DLUO <input type="checkbox"/> DLC
Durée de vie inscrite sur le produit	24 mois
Type d'inscription (MMAA, JJMMAA, ...)	JJ/MM/AAAA
Durée de vie après ouverture	Jusqu'à la fin de la DLUO
Conditions de conservation après ouverture	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites
Température de conservation	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites
Conseil de mise en œuvre	Dépend de l'utilisation
Suggestion de présentation	Dépend de l'utilisation
B.2 Identification du N° de lot	
	Spécifications

Définition et décomposition du N° de lot	Cf. annexe traçabilité
Comment le N° de lot est inscrit sur l'emballage (jet d'encre)	Transfert à chaud
Où le N° de lot est-il inscrit	Sur l'emballage
Quelle est la taille d'un lot (nombre d'UVC, quantité)	Selon stock et commande en cours quantité maximale : ND, une journée de production maximum

B.3 Bénéfice consommateur (info produit, bon à savoir...)

ND

B.4 Caractéristiques organoleptiques

PARAMETRES	SPECIFICATIONS	TABLE DES DEFAUTS	
		Défauts Mineurs	Défauts Majeurs
Aspect	Poudre	agglomérat	agglomérat
Couleur	Marron	ND	ND
Odeur	Typique de cacao	Présence d'une odeur étrangère	Présence d'une odeur étrangère
Texture	Texture poudreuse	agglomérat	agglomérat
Goût	Typique de cacao	Présence d'un goût étranger	Présence d'un goût étranger

B.5 Caractéristiques microbiologiques

GERMES RECHERCHÉS	CRITERES REGLEMENTAIRES	CRITERES APPLIQUES	TOLERANCES	REFERENCES METHODES
E. Coli	10/g	-	100/g	REBECCA CF NF ISO 16649-2 07/01
Entérobactéries Cacao	10/g	-	100/g	REBECCA CF NF ISO 21528-2 12/04
Flore mésophile	5 000 /g	-	50 000 / g	NF EN ISO 4833-1 Octobre 2013
Levures	50 / g	-	500 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008
Moisissures	50 / g	-	500 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008
Salmonelles	Absence / 25g	-	-	RIDASCREEN - NF EN ISO 6579 12/2002

B.6 Caractéristiques physico-chimiques

CRITERES	SPECIFICATIONS	TABLE DES DEFAUTS		REFERENCES METHODES
		Défauts Mineurs	Défauts Majeurs	
Poids	1kg	<1kg	<1kg	pesée
Humidité	5% maximum	-	-	Analyseur infrarouge
Matière grasse	20% minimum	-	-	Analyseur infrarouge
pH	7,8+/-0.4	<7.4	>8.2	ph-mètre
Finesse (Tamis de 75µm)	99% minimum	-	-	Refus au tamis 75 µm

Corps étrangers	absence	présence	présence	Détecteur de métaux, filtre, aimant, procédure, bonne pratique de fabrication
-----------------	---------	----------	----------	---

B.7 Caractéristiques complémentaires

Le produit contient :	Oui / Non
Alcool	Non
Viande de Porc et dérivés	Non
Viande de Bœuf et dérivés	Non
Viande de Volaille et dérivés	Non
Autres viandes (préciser)	Non
Le produit est :	Oui / Non
Casher	Non
Halal conforme aux directives générales (CAC/GL 24-1997) du Codex Alimentarius pour l'utilisation du terme Halal. (www.codexalimentarius.net)	Non
Le produit convient aux :	Oui / Non
Ovo-lacto végétariens (ne consomment ni viande, ni poisson)	Oui
Végétaliens (ne consomment que des produits végétaux)	Oui
Cœliaques: intolérants au gluten	Non
Intolérants au lactose	Oui

B.8 Exigences marque LEGAVE

Les matières premières et le produit fini contiennent-ils les substances ci-dessous ?
Répondre par Oui ou par Non

INGREDIENTS

Organisme génétiquement modifié (OGM)	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Dérivés végétaux (Hydrolysate de protéines végétales (HPV))	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Viande séparée mécaniquement (VSM)	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Huile de palme hydrogénée ou partiellement hydrogénée <i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Huile partiellement hydrogénée <i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Huile Hydrogénée <i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles</i>	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

<i>sont les conséquences pour le produit fini ?</i>	
Acide gras trans <i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja <i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Ingrédients issus des nanotechnologies <i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
ADDITIFS	
Arôme de fumée	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Exhausteur de goût E620 à E641	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
parabènes E214 à E219	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
sulfites E221 à E228	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
BHA E320 et BHT E321	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
EDTA E385	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
colorants azoïques E102, E104, E110, E122, E123, E124, E127, E128, E129, E131, E132, E133, E142, E151, E154, E155 et E180.	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
ORIGINE	
Les matières premières et produit fini sont-ils d'origine Chine ?	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
AUTRES	
Les matières premières et produit fini ont-ils subis un traitement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

C – CONDITIONNEMENT

Boîte <input type="checkbox"/>	Poche <input checked="" type="checkbox"/>	Sachet <input type="checkbox"/>	autre préciser :
Poids net total UVC / Volume net total UVC	1000 g		
Poids net égoutté UVC	-		
Nombre de pièces/tranches/doses...	-		
Nombre de portion	-		
Nombre de sachets-boîtes / carton	10		
Nombre de cartons-boîtes-sacs / couche	8		
Nombre couches / palette	5		
Nombre de cartons – sacs / palette	40		
Dimensions du carton (L x l x h) en m.m	385mm x 315mm x 275mm		

D – EMBALLAGES

Les emballages sont conformes à la dernière réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets utilisés au contact des denrées alimentaires

Oui Non

MATERIAUX CONTACTS ALIMENTAIRES PACKS LEGAVE

Le produit contient il les substances ci-dessous :
Répondre par Oui ou Non

Bisphénol A	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Acrylamide	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
<i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>		
Chlore	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
<i>Si oui, est-il possible de réduire la quantité de cet ingrédient et comment ? Quelles sont les conséquences pour le produit fini ?</i>		

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m