

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPMP01
	CACAO EN POWDRE	Version : 5 Date de création : 10/09/12 Date de révision : 24/02/21 Page : 1/1

**MARQUE COMMERCIALE** : NATALI PRO®

**DENOMINATION LEGALE** : Cacao en poudre

## DESCRIPTION PRODUIT

Cacao en poudre avec 20-22% MG (beurre cacao), alcalinisé.

## INGRÉDIENTS

Cacao en poudre\* (100%). \* *Produit issu de l'Agriculture Biologique.*

## ENGAGEMENTS QUALITÉ

**Produit certifié FR-BIO-01**

Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.



**Origine géographique matières premières** : République Dominicaine, Amérique Latine

**Origine de dernière transformation** : France

## PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : poudre

Couleur : marron

Odeur : caractéristique du cacao

## CONSERVATION

DLUO à fabrication : **24 mois**

DLUO à réception : **17 mois** minimum à réception

Conservation de la poudre à température ambiante, dans un endroit sec.

## CONDITIONNEMENT

Sac de 5kg

Sac de 25kg

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

**Pour 100g de poudre** : Energie : 1615kJ / 386 kcal

Matières grasses : 21g *dont acides gras saturés : 13g*

Glucides : 12g *dont sucres : <0.5g*

Protéines : 22g

Sel : 0.1g

## ALLERGÈNES

	Oui	Non	Traces
Gluten		X	
Œufs		X	
Poissons		X	
Crustacés		X	
Arachides		X	
Soja		X	
Lait		X	
Fruits à coques		X	
Céleri		X	
Moutarde		X	
Sésame		X	
Sulfites		X	
Lupin		X	
Mollusques		X	

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.