

	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.