



**DENOMINATION LEGALE** : Poudre de cacao

### DESCRIPTION PRODUIT

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

**Code douanier** : 18 05 00 00 00

### MISE EN ŒUVRE

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

### INGRÉDIENTS

Cacao en poudre\*°.

\* Produits issus de l'Agriculture Biologique. ° Matière première issue de filière soutenant le Commerce Équitable.

### ALLERGÈNES - RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011

**Présence** : /

**Contaminations croisées** : /

### ENGAGEMENTS QUALITÉ

Produit certifié FR-BIO-01

**Fabriqué en France**

**Origine géographique des matières premières** : Non UE

**Origine de dernière transformation** : France



### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect** : Poudre

**Couleur** : Marron

**Odeur** : Caractéristique

### CONSERVATION

**DDM à fabrication** : 24 mois

**DDM à réception** : 16 mois minimum à réception

À conserver à température ambiante, dans un endroit sec.

**FICHE TECHNIQUE**

REF : NAPMP03

**CACAO EN POUDRE**Page : 2/2  
Date impression : 22/06/2022**CONDITIONNEMENT**

Code article UVC	Type	Poids net (UVC)	EAN (UVC)	Colisage	Code article colis	EAN (colis)
52004	Sac	5000,0g	0	x1 UVC/colis	/	/

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Valeurs nutritionnelles calculées sur la base des données des fiches techniques matières premières transmises par nos fournisseurs.

**Pour 100g de poudre**

Énergie : 1615 kJ / 390 kcal  
Matières grasses : 21,0 g  
*dont Acides Gras Saturés : 13,2 g*  
Glucides : 12,4 g  
*dont Sucres : 0,3 g*  
Protéines : 22,3 g  
Sel : 0,05 g

Les informations renseignées dans la présente fiche technique sont données en l'état actuel de nos connaissances et selon les spécifications transmises par nos fournisseurs. Cela ne constitue pas un engagement contractuel.