



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 POUDREPage : 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.