

# Fiche technique Cacaomass Suhum BIO100%



FT CS06S

Date: 25/06/2025



Elvezia

## Caractéristiques générales



<p><i>Dénomination et descriptif du produit</i></p>    	<p>Pâte de Cacao - Issu de l'Agriculture non EU Non OGM, non ionisé</p> <p><b>Origine:</b> Ghana Fabriqué en Suisse</p> <p><b>Ingrédients:</b> Fèves de cacao écalées (100%) (Ghana)</p> <p><b>Certifications:</b> Kosher Parve, Bio</p>
<p><i>Indications concernant l'utilisation</i></p> 	<p>Pour aromatiser les crèmes, masses à glacer, masses et pâtes.</p> <p>Fondre à 50°C environ</p>
<p><i>Allergènes</i></p>	<p>Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.</p>
<p><i>Conditionnement et Stockage</i></p>	<p><b>Unité de vente :</b> Carton de 6 kg    <b>DDM:</b> 720 jours</p> <p><b>Stockage :</b> Au frais et au sec, de 8°C à 18°C</p> <p>les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client</p>

# Caractéristiques organoleptiques

<b>Couleur</b>	Brun foncé, semblable au pantone 4975C
<b>Goût</b>	Amère, fort, âpre, acidité imperceptible
<b>Odeur</b>	Amère, prononcée, âpre, peu acidulée
<b>Aspect</b>	Solide

# Caractéristiques microbiologiques

<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>
<b>Germes aérobies mésophiles</b>	< 1000 ufc / g	<b>Levures / Moisissures</b>	< 100 ufc / g
<b>Entérobactéries</b>	< 100 ufc / g	<b>Staphylocoque aureus</b>	< 100 ufc / g
<b>Escherichia coli</b>	Absence / g	<b>Salmonelle</b>	Absence / 25 g

<b>Fiche Nutrition</b> (Valeurs moyennes pour 100 g)	
<b>ENERGIE :</b>	2539 kJ 616 Kcal
<b>MATIERES GRASSES :</b>	55.0 g
Dont acides gras saturés :	33.5 g
<b>GLUCIDES :</b>	8.8 g
Dont sucres :	0.3 g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES :</b>	17.5 g
<b>PROTEINES :</b>	11.1 g
<b>SEL :</b>	0.0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr