

# Fiche technique CACAO BUTTER Bio



FT CS76S

Date: 04/02/2025

Elvezia



## Caractéristiques générales

|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dénomination et descriptif du produit</b><br><br> | <p>Beurre de Cacao - Issu de l'agriculture non UE</p> <p>Non OGM, non ionisé</p> <p><b>Origine:</b> Beurre de cacao République Dominicaine</p> <p>Fabriqué au Pays- Bas</p> <p><b>Ingédients:</b> Beurre de cacao 100% (République Dominicaine)</p> <p><b>Certifications:</b> Halal, Kosher Dairy, Issu de l'agriculture non UE</p> |
| <b>Indications concernant l'utilisation</b><br>                                                                                      | <p>Pour réduire la viscosité des couvertures ou chocolats. Comme stabilisateurs d'intérieurs et crèmes.</p> <p>Chauffer à environ 50°C</p>                                                                                                                                                                                          |
| <b>Conditionnement et Stockage</b>                                                                                                                                                                                      | <p><b>Unité de vente :</b> Carton 10 kg <b>DDM:</b> 540 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> | Jaunâtre |
| <b>Goût</b>    | Neutre   |
| <b>Odeur</b>   | Neutre   |
| <b>Aspect</b>  | Granulés |

# Caractéristiques microbiologiques

| Paramètres                        | Spécification   | Paramètres                   | Spécification  |
|-----------------------------------|-----------------|------------------------------|----------------|
| <b>Germes aérobies mésophiles</b> | < 5 000 ufc / g | <b>Levures / Moisissures</b> | < 100 ufc / g  |
| <b>Entérobactéries</b>            | < 100 ufc / g   | <b>Staphylocoques aureus</b> | < 100 ufc / g  |
| <b>Escherichia coli</b>           | Absence / g     | <b>Salmonelle</b>            | Absence / 25 g |

| Fiche Nutrition<br>(Valeurs moyennes pour 100 g) |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| ENERGIE :                                        | 3700 kJ<br>900 Kcal |
| MATIERES GRASSES :                               | 100 g               |
| Dont acides gras saturés :                       | 60 g                |
| GLUCIDES :                                       | 0 g                 |
| Dont sucres :                                    | 0 g                 |
| FIBRES ALIMENTAIRES :                            | 0 g                 |
| PROTEINES :                                      | 0 g                 |
| SEL :                                            | 0 g                 |

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - [office@elvezia.fr](mailto:office@elvezia.fr)