Fiche technique
Poudre de Cacao 20-22%



FT HA01S	Date: 04/02/2025	

Elvezïa

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit  	Cacao en poudre Non OGM, non ionisé **Origine:** Pays - Bas **Ingrédients:** cacao en poudre (99%), régulateur d'acidité (E501: carbonate de potassium), vanille **Certifications:** Halal, Kosher Dairy
Indications concernant l'utilisation 	Pour mélanger aux masses (masse à biscuit), pâtes, glaces, fondant, pour saupoudrer. Dosage: dans les masses à biscuit, environ 15% du poids de la farine; dans les glaces environ 10% du poids total.
Conditionnement et Stockage	**Unité de vente :** Carton de 20 kg (10 x 1 kg) vendu en 1 kg **DDM:** 730 jours **Stockage :** Au frais et au sec, de 8°C à 18°C les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Brun foncé
Goût	Typique, cacao
Odeur	Typique de cacao
Aspect	Poudre

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	*Spécification*	*Paramètres*	*Spécification*
Germes aérobies mésophiles	< 5000 ufc / g	***Levures / Moisissures***	< 50 ufc / g
Entérobactéries	Absence / g	***Salmonelle***	Absence / 25 g
Escherichia coli	Absence / g		

Fiche Nutrition
(Valeurs moyennes pour 100 g)

ENERGIE :	1580 kJ 381 Kcal
MATIERES GRASSES :	21 g
Dont acides gras saturés :	12.8 g
GLUCIDES :	11.4 g
Dont sucres :	0.9 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	**28.4** g
PROTEINES :	19.8 g
SEL :	0.1 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr