

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPMP03
	CACAO EN POUDRE 5kg	Page : 1/2 Date impression : 25/01/2024

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. ° 100,0% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon le référentiel FiABLE. Plus d'informations sur www.BIOPARTENAIRE.com

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** - Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage. Ce produit peut être consommé après cette date.

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

À conserver à température ambiante, dans un endroit sec.

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.

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPMP03
	CACAO EN POUDRE 5kg	Page : 2/2 Date impression : 25/01/2024

CONDITIONNEMENT

Code article UVC	Type	Poids net (UVC)	EAN (UVC)	Colisage	Code article colis	EAN (colis)
52004	Sac	5000,0g	3176800021815	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.