

FICHE TECHNIQUE

Publié le: 23-2-2023

Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



Poudre de cacao à forte teneur en matières grasses



Dénomination légale Poudre de cacao

Matière sèche totale de cacao* 100%

Liste d'ingrédients Poudre de cacao
Additifs Agents alcalins ($\leq 7\%$): hydroxyde de potassium KOH (E525) et carbonate de potassium K₂CO₃ (E501) - fonction: régulateur d'acidité
Forme Poudre

Convient pour:
Ganaches



Forme



Code de la recette SPCCPOWDERC0018A70

Code de vente 1226765

Durée de conservation 24 mois après la date de fabrication

Conservation Stockage dans un local frais et sec (10-20°C, avec une humidité relative de l'air < 60%), à l'abri des odeurs et de la lumière directe du soleil



Caractéristiques chimiques et physiques :

Humidité max. 4,5% IOCCC n°3 - 1952

Caractéristiques microbiologiques:

Les critères de performances microbiologiques suivants sont garantis pour le produit susmentionné

Salmonelle	absent / 100 g	ISO 6579 (2002) PCR
Enterobacteriacées	max.10 / g	Internal Method BAC04
Moississures	max. 50 / g	ICA 39, 1990 no, 7
Levures	max. 50 / g	ICA 39, 1990 no, 7
Flore total aérobie mésophile	max. 5000 / g	ICA 39, 1990 no, 2

Sources majeures d'allergènes et de dérivés :

Conformément au règlement (CE) n°1169/2011.

Cette recette contient: **n/a**

Nous achetons un volume de cacao auprès d'exploitations agricoles certifiées Rainforest Alliance équivalant au volume utilisé dans ce produit. Pour en savoir plus : www.velichegourmet.com/sustainability

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Les valeurs nutritionnelles ci-dessous ne sont fournies qu'à titre indicatif. Elles sont obtenues par calcul en fonction de la proportion de chaque ingrédient dans le produit fini. Les données relatives aux ingrédients sont tirées de publications et/ou des fiches techniques du fournisseur. Les valeurs énergétiques sont calculées conformément au règlement (CE) n°1169/2011.

Énergie (kJ)	1590
Énergie (kcal)	380
Matières grasse total (g)	22,5
Matières grasse saturé (g)	13,6
Matières grasse monosaturés (g)	8,0
Matières grasse polyinsaturés (g)	0,9
Glucides total (g)	8,7
Glucides sucres (g)	0,6
Glucides amidon (g)	8,1
Fibre diététique total (g)	27,0
Protéines (g)	19,4
Sel (mg)	70,00

FICHE LOGISTIQUE

Publié le: 23-2-2023

Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



Poudre de cacao à forte teneur en matières grasses



Dénomination légale Poudre de cacao

Liste d'ingrédients Poudre de cacao
Additifs Agents alcalins ($\leq 7\%$): hydroxyde de potassium KOH (E525) et carbonate de potassium K₂CO₃ (E501) - fonction: régulateur d'acidité



Forme Poudre
Emballage 18 sacs de 1 kg

Code de la recette SPCCPOWDERC0018A70
Code de vente 1226765



Code douanier 1805.00.00
Durée de conservation 24 mois après la date de fabrication



Code EAN de l'unité 5 420062 810761
Code EAN du carton 5 420062 811768

Type de palette Palette en bois (100*120 cm) Palettes en bois (80*120 cm)

Unité	Sac de 1 kg	Sac de 1 kg
Unité/carton	18	18
Cartons/palette	32	24
Couches/palette	4	4
Cartons/couche	8	8

Dimensions des unités	26,5 * 13,0 * 8,5 cm	26,5 * 13,0 * 8,5 cm
Dimensions des cartons	43,3 * 32,3 * 37,8 cm	43,3 * 32,3 * 37,8 cm
Dimensions des palettes	100 * 120 * 166,2 cm	80 * 120 * 166,2 cm
Hauteur des couches	37,8 cm	37,8 cm

Poids brut	(Poids du produit avec emballage)	(Poids du produit avec emballage)
Poids brut/unité	1,020kg	1,020kg
Poids brut/carton	18,48 kg	18,48 kg
Poids brut/palette	610 kg	462 kg

Poids net	(Poids du produit sans emballage)	(Poids du produit sans emballage)
Poids net/unité	1 kg	1 kg
Poids net/carton	18 kg	18 kg
Poids net/palette	576 kg	432 kg

Nous achetons un volume de cacao auprès d'exploitations agricoles certifiées Rainforest Alliance équivalant au volume utilisé dans ce produit. Pour en savoir plus : www.velichegourmet.com/sustainability