

Fiche technique commercial

FTC 5101/01.00
 01-09-2022

PRODUIT

Code	0130007
Désignation	CACAO EN POUDRE 10-12% DE ZAAAN D11RB 25KG
Description	Cacao maigre en poudre, alcalinisé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Composition	Cacao maigre en poudre, alcalinisé (correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium (E524), carbonate de potassium (E501(i), hydroxyde d'ammonium (E527))	
Couleur	Conforme standard	
Saveur	Conforme standard	
Physico-chimique	Teneur en matières grasses	10,0 – 12,0%
	pH (en solution à 10%)	7,9- 8,3
	Finesse (à travers un tamis de 75 µm)	minimum 99,5%
	Teneur en humidité	maximum 5,0%
Caractéristiques microbiologiques	Micro-organismes totaux	maximum 5000 ufc/g
	Moisissures	maximum 50 ufc/g
	Levures	maximum 50 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Négatif/g
	<i>Escherichia coli</i>	Négatif/g
	<i>Salmonella</i>	Négatif/(4x375g*)
*- Échantillonné conformément au manuel d'analyse bactériologique de la FDA des États-Unis pour les aliments, catégorie d'aliments I		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Déclaration nutritionnelle	100g
Énergie	1302kJ 313kcal
Matières grasses	11,0g
- dont acides gras saturés	6,8g
Glucides	12,5g
- dont sucres	1,0g
Fibres alimentaires	30,5g
Protéines	22,0g
Sel	4,7g

EMBALLAGE

Identification	Tous les emballages de vente/transport sont identifiés avec la validité et le lot
Conservation	Les conditions optimales de stockage sont à 15-20°C (55-65°F) avec HR<50% dans un endroit propre, sec et bien aéré, à l'abri des odeurs fortes
Validité	24 mois
Matériel	Le matériel d'emballage est adapté au contact avec les produits alimentaires
Marquage	Avec marquage de lot et validité

LOGISTIQUE

	Sac	Palette
Quantité	1 unité de 25Kg	30 unités
Longueur	79,0cm	120,0cm
Largeur	40,0cm	80,0cm
Hauteur	16,0cm	175,0cm
Poids net	25,00kg	750,00kg
Poids brut	25,400kg	785,00 kg
Volume	0,051m ³	1,680m ³
Matériel	Sac en papier	Bois
Unité de vente		