

CACAO EN POUDRE 22/24

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SP224
Formats disponibles	SP224 · 1 kg · Sachet
Origine	Pays-Bas
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Cacao en poudre, alcalinisé, 22-24% de matières grasses.

Ingrédients

100% cacao en poudre

Utilisation

Utilisation et dosage	Entre 5% et 20%
------------------------------	-----------------

Conservation et emballage

Durée de conservation	24 mois à partir de la date de production
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et maintenir dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des ustensiles parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier tout de même l'état de conservation du produit.
Matériaux de l'emballage	Sachet : LDPE90, étiquette : PAP22
Indications environnementales	Tri sélectif : PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune.

Déclarations

NON-OGM : le produit présent ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 ainsi qu'à leurs modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté comme « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles en gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

CACAO EN POUDRE 22/24

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	1624
Énergie (kcal)	392
Matières grasses (g)	23
dont acides gras saturés (g)	14,2
Glucides (g)	10,9
dont sucres (g)	0,9
Fibres (g)	27,6
Protéines (g)	19,0
Sel (g)	0,375

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Teneur en matières grasses	22,0 - 24,0	%	ICA 37/1990 (Extraction à l'éther de pétrole)
Physico-chimiques pH (solution à 10%)	7.8 - 8.2		ICA 15/1972
Physico-chimiques Finesse (passant au tamis 75 µm)	≥99,5	%	ICA 38/1990 (Suspension aqueuse)
Physico-chimiques Humidité	≤5,0	%	ICA 1/1952
Microbiologiques Nombre total	≤5000	ufc/g	ISO 4833-1
Microbiologiques Moisissures	≤50	ufc/g	ISO 21527-2

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Levures	≤50	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiologiques Entérobactéries	absent	par g	ISO 21528-1
Microbiologiques E. coli	absent	par g	ISO 166649-3
Microbiologiques Salmonella	absent	par 4x375g	ISO 6579-1

CACAO EN POUDRE 22/24

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. « À vérifier » n'indique pas absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Absence d'allergènes parmi les ingrédients. Peut contenir des traces de LAIT pour présence dans l'établissement qui traite du LAIT et des dérivés.

Catégories de l'annexe II du Règ. UE 1169/2011. Pour les céréales et fruits à coque, les espèces et éventuelles exemptions doivent être précisées en note. Pour les sulfites, l'évaluation se réfère au seuil applicable exprimé comme SO₂.

Informations complémentaires

Les indications reportées dans la présente fiche, bien qu'étant précises et rédigées selon l'état actuel de nos connaissances, ont un caractère purement informatif et dégagent la Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant l'usage impropre du produit en question.