

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002251
		Code barre : 358473 002251 0
		MAJ : 21/06/2017
		Page : 1/3
PRODUIT	 CACAO EN POUDRE EXTRA ROUGE 20/22 - 1 KG	REVISION : 12

Description produit :

Poudre de cacao alcalinisée, titrant 20-22% de matières grasses.

Couleur : rouge foncé

Goût : amertume caractéristique du cacao



Etiquetage :

Etiquette sur carton mentionnant :

- liste des ingrédients

Sur sachet :

- Etiquette mentionnant liste des ingrédients

- impression sur le sachet :

* n°lot : UUAQQQ (UU: code de production, A: année de production, QQQ: quantième du jour de production)

* DDM : JJ/MM/AAAA

Déclaration nutritionnelle pour 100g (règlement INCO 1169/2011CE)

Energie: 1560kJ / 376 kcal

Matières grasses: 21g

Dont acides gras saturés: 12.8g

Glucides: 11.1g

Dont sucres: 0.9g

Protéines: 19.5g

Sel: 76.2mg

Ingrédients :

Poudre de cacao alcalinisée 100% (teneur en matières grasses 20/22%).

Peut contenir des traces de gluten, de lait et de soja

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002251
		Code barre : 358473 002251 0
		MAJ : 21/06/2017
		Page : 2/3
PRODUIT	 CACAO EN POUDRE EXTRA ROUGE 20/22 - 1 KG	REVISION : 12

Conditions de stockage :

La poudre de cacao supporte une DDM longue si elle est stockée dans de bonnes conditions:

- Entre 15 et 18°C dans un endroit sec (50% HR) (éviter les fortes variations de température)
- Ne pas stocker à proximité d'odeur forte (café, tabac, épices..)

Conditionnement :

Sachet aluminisé scellé:

Poids net : 1 kg

Poids brut: 1.015kg

1 carton = 20 sachets

Poids net d'un carton : 20 kg

Utilisation :

Mode d'emploi : Application en pâtisserie et chocolaterie pour aromatiser les ganaches et crèmes, et pour leur apporter toute l'amertume du cacao.

Conservation et traçabilité :

A consommer de préférence dans les 24 mois après la date de fabrication.

12 mois une fois ouvert.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002251
		Code barre : 358473 002251 0
		MAJ : 21/06/2017
		Page : 3/3
PRODUIT	 CACAO EN POUDRE EXTRA ROUGE 20/22 - 1 KG	REVISION : 12

Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés		O
Soja et dérivés		O
Gluten		O

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée