

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET	
		page 1/2

VALRHONA COCOA POWDER

NOM / NAME : Cacao poudre



Dénomination légale & Liste d'ingrédients Legal name & Ingredients list

Poudre de cacao

Ingrédients: poudre de cacao.

Cocoa powder

Ingredients: cocoa powder.

Description

Description

Goût de cacao très pur et intense, de couleur rouge acajou très chaude.

A very pure and intense cocoa taste, with a very warm red mahogany color.

Pourcentage de beurre résiduel après pressage : 20/22 %

Percentage of residual butter after pressing : 20/22 %

Caractéristiques microbiologiques

Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode / Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / <i>Coliforms 30°C :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO 16649-2*
A.S.R. / S.R.A. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / <i>Salmonella :</i>	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds :</i>	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées ****.

*The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis ****.*

Composition

Composition

Poudre de cacao

Cocoa powder

100,0%



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

page 2/2

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

Valeur Energétique <i>Energetic Value</i>	333 kcal / 1388 kJ		
Protides <i>Proteins</i>	24,2 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,85 g
Lipides <i>Lipids</i>	20,5 g	Calcium <i>Calcium</i>	140 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	13,1 g	Fer <i>Iron</i>	38,2 mg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	12,8 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	1,1 µg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	5,6 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	31,2 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	0,64 mg

Conditionnement
Packaging

Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	Boite de 3 sacs de 1kg <i>Box of 3 bags x 1kg</i>	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	16,0 x 25,5 x 23,0
		Matériaux: <i>Materials:</i>	Sac en plastique + aluminium, boîte en carton <i>Plastic+ aluminium bag, cardboard box</i>
Carton complet: <i>Full carton:</i>	6 x 3kg	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	27,5 x 49,3 x 48,6
		Matériau: <i>Material:</i>	Carton <i>Cardboard</i>

Conservation
Preservation

Conditions de conservation : <i>Preserving conditions :</i>	A conserver dans un endroit sec entre 12-18°C. <i>Keep in a dry place at a constant temperature at 53-64°F.</i>	
DLUO :	24 mois / 24 months	
INDICATION QUALITE - étant donné la moyenne des durées de stockage, la durée de vie commerciale (DVC) à la sortie des entrepôts de VALRHONA sera de :	12 mois minimum	
QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :	12 months minimum	

Garantie Non-OGM
Non-GMO Guarantee

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.
We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.

Garantie Non-ionisation
Non-ionization guarantee

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.
We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.

Dernière Mise à jour
Update

Validée par : Responsable Qualité
Approved by : Quality Manager

Informations non contractuelles.
Not contractual informations.