



FICHE TECHNIQUE

FEVES DE CACAO TORREFIEES

Le
COMPTOIR
& CO

ORIGINE : Afrique

CODE : 59010
500g
03265960590108

DESCRIPTION : Les graines sont fermentées, séchées, nettoyées, et grillées pour être emballées ensuite.

LISTE DES INGREDIENTS : Fèves de cacao

CONSEILS D'UTILISATION : Les fèves de cacao sont généralement utilisées en décoration ou après torréfaction, afin de faire ressortir tout l'arôme du chocolat.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	612 kcal	2528 Kj
Matières grasses :	52,g	Dont acides gras saturés : 0,2g
Glucides :	14g	Dont sucres : 0,2g
Protéines :	14g	Fibres : 16g
Sel :	0,003g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	Caractéristiques de la fève de cacao
Couleur :	Variété de marron

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	18 à 20 mm
Densité :	400
Teneur en eau :	<8%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
HAP (ug/kg)	(UE) 2015/1933
Pesticides	LMR Reglement (CE) 396/2005

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **soja, lait, fruit à coque**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	20 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais (<20°C) et sec (<60%HR) à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 14/04/2021

Date de mise à jour :

01/09/2023