

FICHE TECHNIQUE

Beurre de cacao à l'extrait de vanille PNG

Code produit : BDCVAN

Code labo : 412154



TECHNICAL DATA SHEET

PNG vanilla flavored cocoa butter

Product code: BDCVAN

Lab code: 412154

1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Beurre de cacao à l'extrait de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée

Dénomination légale de vente : Beurre de cacao à l'extrait de vanille

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires. Réservé aux professionnels.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Catégories d'arômes présentes : Préparation aromatisante (extrait de vanille)

Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :

Beurre de cacao

Liste d'ingrédients proposée :

Beurre de cacao, préparation aromatisante (extrait de vanille)

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

Aspect	Solide	Visuel
Couleur	Brun	Visuel
Profil aromatique	Notes boisées & épicées	Organoleptique

Spécifications physicochimiques :

Humidité	< 1,0%	Dessication à 105°C
----------	--------	---------------------

Spécifications microbiologiques :

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Moississures /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries /1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Absence	AFNOR NF V.08.053
Staphylocoques coagulase+ (37°C) /1g	< 10	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles dans 25g	Absence	AFNOR NF V.08.052

Contaminants :

Conforme aux règlements 1831/2003 CE du 19/12/06 et 609/2008 du 02/07/08 et leurs amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Plomb	< 0,2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 0,2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Mercur	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Aflatoxine B1	< 2 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg	Spectrométrie de masse MS

Résidus de pesticides :

Conforme au règlement 396/2005 du 23/02/05 et 178/2006 du 01/02/06 et leurs amendements successifs concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires.

FICHE TECHNIQUE

Beurre de cacao à l'extrait de vanille PNG

Code produit : BDCVAN

Code labo : 412154



TECHNICAL DATA SHEET

PNG vanilla flavored cocoa butter

Product code: BDCVAN

Lab code: 412154

Valeurs nutritionnelles conformément au règlement 1169/2011 CE :

Valeur calorique kJ/100g	3700
Valeur calorique kCal/100g	900
Lipides (g/100g)	99,6
Dont acides gras saturés (g/100g)	59
Glucides (g/100g)	< 0,5
Dont sucres (g/100g)	< 0,5
Protéines (g/100g)	< 0,5
Sodium (mg/100g)	< 0,5
Sel (g/100g)	< 0,01

4- REGLEMENTATION

Conformité à la législation :

Règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 et ses amendements successifs, relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.

Allergènes : Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs.

	Présent dans le produit	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non
Sulfite et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO ₂	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

OGM :

Ce produit n'est pas et n'est pas issu d'un organisme génétiquement modifié, il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

Ionisation :

Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

5- CONSERVATION ET STOCKAGE

DDM : 24 mois.

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

Durée de vie secondaire : après ouverture, peut être conservé jusqu'à sa fin de durée de vie, de préférence dans un endroit frais.

FICHE TECHNIQUE

Beurre de cacao à l'extrait de vanille PNG

Code produit : BDCVAN

Code labo : 412154



TECHNICAL DATA SHEET

PNG vanilla flavored cocoa butter

Product code: BDCVAN

Lab code: 412154

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDES

Idéale pour une large palette d'applications : Glaçages, fourrages, couvertures, flocages, glaces etc.

Dosage recommandé : chocolat : 3%,

Autres applications : adapter le % selon l'intensité désirée

7- REFERENCES DE VENTE

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
Seau plastique	BCDVAN450	Carton de 4 seaux plastique de 450g	3 660152900275

Code douanier : 2106.9098

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche.
Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, d'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document a été rédigé avec des moyens informatiques, est valide sans signature et remplace les versions précédentes.

FICHE TECHNIQUE

Beurre de cacao à l'extrait de vanille PNG

Code produit : BDCVAN

Code labo : 412154



TECHNICAL DATA SHEET

PNG vanilla flavored cocoa butter

Product code: BDCVAN

Lab code: 412154

1- PRODUCT DESCRIPTION

Cocoa butter with vanilla extract from Papua New Guinea

Legal nomenclature: Cocoa butter with vanilla extract

Intended use: For food. For professional use.

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Categories of flavouring present: Flavouring preparation (vanilla extract)

Other substances or material in the product:

Cocoa butter

Ingredient's list:

Cocoa butter, flavouring preparation (vanilla extract)

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Organoleptic specifications:

Aspect	Solid	Visual
Colour	Brown	Visual
Aromatic profile	Woody & spicy notes	Organoleptic

Physicochemical specifications:

Moisture	< 1,0%	Loss on drying at 105°C
----------	--------	-------------------------

Microbiological specifications:

Total plate count (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Enterobacteries /1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Negative	AFNOR NF V.08.053
Coagulase + staphylococci (37°C) /1g	< 10	NF EN ISO 6888-2
Salmonella in 25g	Negative	AFNOR NF V.08.052

Contaminants:

Compliant with regulation 1881/2006 EC of 19/12/06 and 629/2008 of 02/07/08 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Lead	< 0,2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 0,2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 2 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Sum of aflatoxins	< 4 µg/kg	MS Mass Spectrometry

Pesticide residues:

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products.

FICHE TECHNIQUE

Beurre de cacao à l'extrait de vanille PNG

Code produit : BDCVAN

Code labo : 412154



TECHNICAL DATA SHEET

PNG vanilla flavored cocoa butter

Product code: BDCVAN

Lab code: 412154

Nutritional Values according to 1169/2011 EC regulation:

Caloric value kJ/100g	3700
Caloric value Kcal/100g	900
Fat (g/100g)	99,6
Of which saturated fat (g/100g)	59
Carbohydrate (g/100g)	< 0,5
Of which sugars (g/100g)	< 0,5
Protein (g/100g)	< 0,5
Sodium (mg/100g)	< 0,5
Salt (g/100g)	< 0,01

4- REGULATIONS

Compliance with legislation:

Regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments, on flavourings and other food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.

For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected.

Allergens: Ingredients listed annex II of 1169/2011 EC regulation and his successive amendments.

	Present in the product	Risk of cross-contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	No
Crustaceans and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya seeds and products thereof	No	No
Milk and products thereof	No	No
Nuts and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Sulphur dioxides and sulphites in concentration > 10mg/kg or 10mg/l expressed in SO2	No	No
Lupin and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No

GMO:

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations 1829/2003 and 1830/2003 EC and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.

Ionization:

This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation.

5- SHELF LIFE AND STORAGE

Shelf life: 24 months.

Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging.

Avoid important and repeated thermal shocks.

Secondary shelf life: after opening, it can be used until the end of its shelf life, preferably in a chilled place.

FICHE TECHNIQUE

Beurre de cacao
à l'extrait de vanille PNG

Code produit : BDCVAN

Code labo : 412154



TECHNICAL DATA SHEET

PNG vanilla flavored
cocoa butter

Product code: BDCVAN

Lab code: 412154

6- RECOMMENDED USE AND DOSAGE

Ideal for a large range of applications: Glazes, fillings, coatings, flockings, ice cream, etc.

Recommended dosage: in chocolate: 3%,

In other applications: adapt the % to the desired intensity

7- SALES REFERENCES

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
Plastic bucket	BCDVAN450	Cardboard case of 4 plastic buckets of 450g	3 660152900275

Customs code: 2106.9098

Information presented herein has been compiled from sources considered to be dependable and is accurate and reliable to the best of our knowledge and belief.
Since conditions of use of this information or use of material supplied by use are not under our control, we disclaim all warranties, whether express or implied, including without limitation any warranty of merchantability or fitness for any particular purpose.
This document, made by computer, is valid without signature and replaces all previous specifications.