LA CACAOSPHÈRE bio équitable / PAR ET=IQUABLE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	14835
	CHOCOLAT COUVERTURE NOIR EQUATEUR 66% BIO - 10KG	SQ.FT.458.FR
		V02
		04/01/2024

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination	**Chocolat couverture noir Equateur 66% BIO 10 kg**		
Nom et pays des coopératives	UNOCACE, UOPROCAE, FONMSOEAM, Equateur / SCEB, Cote d'Ivoire / USCPCC ATSEMAWOE, Togo / CONACADO, République dominicaine / MANDUVIRA, Paraguay		
Pays de fabrication	France		
Poids brut (g)	10050	Poids net (g)	10000
Poids net égoutté (g)	/	T° de stockage	18 °C < T° < 20°C
DDM Globale	2 ans	DDM garantie	150 jours
Indications de conservation	Endroit frais et sec		
Taux de TVA	5,50%		

Visuel du produit :



CERTIFICATION(S) DU PRODUIT FINI	x		Agriculture Biologique			Word Fair Trade Organization	x		SPP
			Fairtrade, Max Havelaar®			BIO et Equitable en France			

LISTE DES INGREDIENTS

pâte de cacao°* d'Equateur 59%, sucre de canne°* du Paraguay, beurre de cacao°*, émulsifiant: lécithine de tournesol°

cacao : 66% minimum dans le chocolat

°issus de l'agriculture biologique
*issus du commerce équitable (99,6% du poids total, avec 91,6% labellisé SPP)

ALLERGENES

Contient :	Absence
Peut contenir :	Traces de lait, fruits à coques, gluten et sésame

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g/100 mL)	
Valeur énergétique (kcal)	572
Valeur énergétique (kJ)	2395
Matières grasses (g)	41
dont acides gras saturés (g)	25
Glucides (g)	36
dont sucres (g)	31
Fibres (g)	13
Protéines (g)	7,3
Sel (g)	0,1

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	**Valeurs cibles**
Flore totale UFC/g	5000
Levure UFC/g	50
Moisissures	50
Coliformes totaux UFC/g	<10
E.Coli	Absence
Staphylocoque coagulase +	Absence

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	**Valeurs cibles**
Pesticides	< LD

LA CACAOSPHÈRE bio équitable / PAR ETHIQUABLE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	14835
	CHOCOLAT COUVERTURE NOIR EQUATEUR 66% BIO - 10KG	SQ.FT.458.FR
		V02
		04/01/2024

DESCRIPTION DU PROCESS ET DES METHODES DE FABRICATION

La masse de cacao et le beurre de cacao sont fondus et mélangés avec le sucre. Cette préparation est broyée puis malaxée à chaud (conchage) pendant environ 12 heures.
Après tempérage, le chocolat est moulé sous forme de drops dans des moules en PVC, refroidi, démoulé puis conditionné.

EMBALLAGE PRIMAIRE (UVC)

Partie de l'emballage *(couvercle, pot,...)*	Matière(s)
Sac	PE/EVOH/PES

Emballage UVC recyclé ?	Non	Utilisation d'encres végétales ?	Non
Colis en carton recyclé ?	Non	Poids emballage vide (g)	50

PALETTISATION

EAN UL	Désignation UL	Nb UVC	Nb de couche palette	Poids brut (g)	Pds net (g)	Dimensions (mm)		
						Hauteur	**Largeur**	**Profondeur**
3760278868180	UVC			10050	10000	540	360	115
13760278868187	CARTON	1		10050	10000	115	360	540
	COUCHE	6		60300	6000	115	800	1200
83760278868186	PALETTE	48	8	499400	48000	1070	800	1200
Type de palette utilisé :		Europe						

COMMENTAIRES EVENTUELS