

MAISON RORIVE SA
Mr. Gilliard Etienne
CHEMIN VERT 79
B-6540 LOBBES
Belgique

Article : CP-776
Dénomination légale : Poudre de cacao alcalinisé

Tarif Douanier : 18050000

Composition typique

Poudre de cacao

Conditionnement : 20 x 1kg sac/carton,europalette (600 kg)

Apparence : brun

Couleur : brun medium

Critères chimiques

| | | |
|-------------------------------|---------------|-----------------|
| HUMIDITÉ | max 3,50 % | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC | 22,0 - 24,0 % | IOCCC14(1972) |
| pH | 6,8 - 7,2 - | IOCCC15(1972) |
| % COQUES | max 1,75 % | contrôle tarare |
| % CENDRES | max 11,0 % | IOCCC16(1973) |

Critères physiques

Granulométrie : 99,8 % ± 0,2 min < 75µm , 200 mesh sieve

IOCCC 38(1990)

Critères microbiologiques

| | n | c | m | M | Réf.Méthode |
|--------------------|----------|----------|----------|----------|--------------------|
| GERMES TOTAUX | 5 | 2 | 1000/g | 5000/g | ISO4833 |
| LEVURES | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| MOISSISSURES | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| ENTEROBACTÉRIACEAE | 5 | 2 | 0/g | 10/g | ISO21528-2 |
| COLIFORMES | 5 | 2 | 0/g | 10/g | ISO4832 |
| E.COLI | 5 | 0 | 0/g | 0/g | ISO7251 |
| SALMONELLES | 30 | 0 | 0/25g | 0/25g | ISO6579 |

Dimensions

Pas spécifié

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) et recommandations de stockage

24 mois après date de production

Température de stockage : 12 - 20 °C

Stocker le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %), et sans odeur.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

| | | | | |
|--------------------|----------|-------------|------------|--------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 339 kcal | VITAMINE B5 | AJR | 23,3 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 1.416 kJ | VITAMINE B6 | PYRIDOXINE | 0,2 mg |
| PROTÉINES TOTALES | 18,0 g | VITAMINE B6 | AJR | 10,0 % |

| | | | |
|--------------------------------|--------|-------------------------------|------------|
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,0 µg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 13,0 g | VITAMINE B12 AJR | 0,0 % |
| SUCRES (MONO+ DISACCHARIDES) | 0,4 g | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,0 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | VITAMINE C AJR | 0,0 % |
| AMIDON | 12,6 g | VITAMINE D CALCIFERON | 4,0 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 23,0 g | VITAMINE D AJR | 80,0 % |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 14,5 g | VITAMINE D (UI) | 16,0 |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 7,8 g | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL | 1,8 mg |
| ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS | 0,7 g | VITAMINE E AJR | 18,0 % |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | VITAMINE E (UI) | 1,2 |
| AGT (ORIGINE VÉGÉTALE) | 0,0 g | VITAMINE H BIOTINE | 0,0 mg |
| CHOLESTEROL | 0,6 mg | VITAMINE M ACIDE FOLIQUE | 35,5 µg |
| ACIDES ORGANIQUES | 2,50 g | SODIUM | 18,0 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 27,7 g | PHOSPHORE | 676,0 mg |
| TOT. ALCALOÏDES | 2,4 g | PHOSPHORE AJR | 84,5 % |
| THÉOBROMINE | 2,0 g | FER | 42,0 mg |
| CAFÉINE | 0,4 g | FER AJR | 300,0 % |
| ALCOOL | 0,0 g | MAGNESIUM | 521,0 mg |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 2,5 g | MAGNESIUM AJR | 173,7 % |
| VITAMINE A RETINOL | 10 µg | ZINC | 5,5 mg |
| VITAMINE A AJR | 1,2 % | ZINC AJR | 36,7 % |
| VITAMINE A (UI) | 33 | IODE | 0 µg |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 0 µg | IODE AJR | 0,0 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,3 mg | CALCIUM | 135,0 mg |
| VITAMINE B1 AJR | 0,0 % | CALCIUM AJR | 16,9 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,3 mg | CHLORURE | 30,2 mg |
| VITAMINE B2 AJR | 18,8 % | POTASSIUM | 3.323,0 mg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 2,4 mg | CENDRES | 4,3 g |
| VITAMINE B3 AJR | 13,3 % | | |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 1,4 mg | | |

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|---|
| PROTÉINES DE LAIT | 0 | COULEURS AZO ** | 0 |
| LACTOSE | 0 | TARTRAZINE (E102) | 0 |
| PRODUITS AUX OEUFS | 0 | CANNELLE | 0 |
| PROTÉINES DE SOJA | 0 | VANILLINE | 0 |
| HUILE DE SOJA | 0 | CORIANDRE | 0 |
| LUPIN | 0 | CÉLERI | 0 |
| GLUTEN | 0 | OMBELLIFÈRES | 0 |
| BLÉ | 0 | JAUNE ORANGÉ S (E110) | 0 |
| SEIGLE | 0 | AZORUBINE (E122) | 0 |
| BOEUF | 0 | AMARANTE (E123) | 0 |
| PORC | 0 | CARMIN DE COCHENILLE A (E124) | 0 |
| POULE | 0 | ROUGE ALLURA AC E129 | 0 |
| POISSON | 0 | BLEU PATENTÉ V E131 | 0 |
| CRUSTACÉS ET COQUILLAGES | 0 | INDIGOTINE E132 | 0 |
| MOLLUSQUES | 0 | LYCOPÈNE E160D | 0 |
| MAÏS | 0 | GOMME ADRAGANTE E413 | 0 |
| CACAO | 1 | GOMME ARABIQUE E414 | 0 |
| LEVURE | 0 | SORBATES (E200-> E203) | 0 |
| LÉGUMINEUSE | 0 | HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT | 0 |
| NOISETTES, AMANDES | 0 | ALCOOL | 0 |
| AUTRES NOIX * | 0 | ASPARTAME | 0 |

| | | | |
|--------------------------------|---|----------------------------|---|
| HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE | 0 | PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE | 0 |
| ARACHIDE | 0 | MIEL | 0 |
| HUILE D'ARACHIDE | 0 | SEL AJOUTÉ | 0 |
| SÉSAME | 0 | AIL | 0 |
| HUILE DE SÉSAME | 0 | CAFEÏNE | 1 |
| MOUTARDE | 0 | BHA/BHT (E320/E321) | 0 |
| GLUTAMATE (E620 -> E625) | 0 | SACCHAROSE | 1 |
| SULFITE (E220 -> E227) | 0 | FRUCTOSE | 1 |
| BENZOATES (E210-> E213) | 0 | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | 1 |
| P-HYDROXYBENZOATES E214-> E219 | 0 | CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS | 1 |

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs ** : E102,E110,E122,E123,E124,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

Certification Kasher

Kosher Pareve

Certificat disponible sur demande. Le statut Kasher est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Edité le 21/08/2008 pour MAISON RORIVE SA

Philippe Goujon

