

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 0160



NOM / NAME : Beurre de cacao

**Dénomination légale & Liste d'ingrédients**  
*Legal name & Ingredients list*
**Beurre de cacao****Ingrédients :** beurre de cacao

Présence possible de fruits à coque, protéines de lait, d'œuf et de soja, gluten et arachide.

**Cocoa butter****Ingredients :** cocoa butter*This product may contain traces of nuts, milk, egg and soya proteins, gluten and peanut.*
**Description**  
*Description*
**Matière grasse du cacao totalement purifiée et désodorisée, solide à moins de 25°C, de couleur miel.***Totally purified and desodorized cocoa butter, solid at a temperature under 25°C, honey-colored.***Humidité / Humidity :** < 0,1%
**Caractéristiques microbiologiques**  
*Microbiological characteristics*

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 100 000 germes par g / < 100 000 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*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g / < 10 germs per g	NF ISO 7932*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888-2*
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*
**Beurre de cacao**

100,0%

*Cocoa butter*

**Composition nutritionnelle pour 100g**  
*Nutritional values per 100g*

<b>Valeur Énergétique</b> <i>Energetic Value</i>	900 kcal / 3700 kJ			
	<b>Protides</b> <i>Proteins</i>	0 g	<b>Sodium</b> <i>Sodium</i>	0 g
	<b>Lipides</b> <i>Total fat</i>	100 g	<b>Calcium</b> <i>Calcium</i>	0 mg
	<b>Total acides gras saturés</b> <i>Sat fat</i>	64 g	<b>Fer</b> <i>Iron</i>	0 mg
	<b>Acides gras trans</b> <i>Trans fat</i>	0 g	<b>Vitamine A</b> <i>Vitamin A</i>	0 µg
	<b>Glucides</b> <i>Total carbohydrates</i>	0 g	<b>Vitamine C</b> <i>Vitamin C</i>	0 mg
	<b>Sucres totaux (en saccharose)</b> <i>Sugars</i>	0 g	<b>Cholesterol</b> <i>Cholesterol</i>	2,9 mg
	<b>Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)</b> <i>Fiber</i>	0 g		

**Conditionnement**  
*Packaging*

<b>Présentation :</b> <i>Presentation :</i>	<b>Seau de 3kg</b> <i>3kg bucket</i>		
<b>Unité de vente :</b> <i>Sales unit :</i>	<b>Seau de 3kg</b> <i>3kg bucket</i>	<b>Dimensions (en cm) :</b> <i>Dimensions (in cm) :</i>	22,7 x 15,3
		<b>Matériau :</b> <i>Material :</i>	<b>Plastique (PP)</b> <i>Plastic (PP)</i>
<b>Carton complet :</b> <i>Full carton :</i>	2 x 3 kg	<b>Dimensions (en cm) :</b> <i>Dimensions (in cm) :</i>	47,2 x 23,7 x 18,4
		<b>Matériau :</b> <i>Material :</i>	<b>Carton</b> <i>Cardboard</i>

**Conservation**  
*Preservation*

<b>Conditions de conservation :</b> <i>Preserving conditions :</i>	<b>Dans un endroit sec entre 16 et 18°C</b> <i>In a dry place between 16-18°C / 60-64°F</i>
<b>DLUO :</b>	<b>8 mois / 8 months</b>
<b>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 :</b>	<b>5 mois minimum</b>
<i>QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :</i>	<i>5 months minimum</i>

**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.*

**Date : 02/09/2009**  
*Date :*