

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET

MAJ LE / UPDATE ON:	03/10/2023
PAR / BY	INH
Version d'origine / Original version:	EQUA V000 20/06/2023

### CACAO POUVRE EXTRA NOIR DGF 1KG COCOA POWDER EXTRA BLACK DGF 1KG



#### Description du produit / Product description

<b>Code produit Déllice &amp; Création Centrale</b> <i>Déllice &amp; Création Centrale product code</i>		<b>300165 / 300165 / 309255</b>	
<b>Désignation commerciale</b> <i>Commercial designation</i>		<b>CACAO POUVRE - EXTRA NOIR</b> <i>COCOA POWDER - EXTRA BLACK</i>	
<b>Désignation légale de vente</b> <i>Product legal name</i>		<b>CACAO EN POUVRE MAIGRE ALCALINISE</b> <i>ALKALIZED LOW FAT COCOA POWDER</i>	
<b>Marque</b> <i>Brand</i>		<b>DGF ROYAL</b>	
<b>Code EAN</b> <i>EAN code</i>	Code de l'unité / <i>Unit gencod:</i>	3584730023005	
	Code du colis / <i>Pack gencod:</i>	13584733092555	
<b>Code douanier</b> <i>Customs code</i>		18050000	
<b>Description du produit</b> <i>Supplier product description</i>		cacao en poudre maigre conditionné en sac 1kg / couleur extra noir obtenue par alcalinisation (via utilisation d'un auxiliaire technologique) <i>low fat cocoa powder packed in a 1kg bag / extra black color is obtained by alkalization (using a technological aid)</i>	

#### Conditions d'utilisation / Conditions of use

recettes de biscuits, recouvrir des truffes, glaçage  
use in recipe of biscuits, use of recovering products, chocolate truffles

#### Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	Ingrédients: poudre de cacao maigre alcalinisée 100% (teneur en matière grasse : 10-12%).
Anglais/in english:	INGREDIENTS: low fat alkalized cocoa powder 100% (fat content : 10-12%).

#### Composition du produit / Product composition

Ingrédients <i>Ingredients</i>	%	Source et détails (support, composants...) <i>Source and details (carrier, components...)</i>	Pays d'origine ou de transformation <i>Country of origin or Processing country</i>
poudre de cacao maigre alcalinisé	100%	cacao : fèves de cacao auxiliaire technologique : carbonates de potassium et sodium hydroxyde : chimique cocoa: cocoa beans processing aid: potassium and sodium carbonates hydroxide: chemical	origine cacao : Angleterre, Cameroun, Corée, Côte d'Ivoire, Equateur, Ghana, Indonésie, Italie, Kenya, Malaisie, Nigeria, Pérou, République Dominicaine origine auxiliaires technologiques : Espagne pays de transformation : Espagne
<b>TOTAL</b>	<b>100.00%</b>		

#### Durée de vie et conditions de conservation et de stockage / Shelf life and preservation and storage conditions

Date Limite de Consommation / Expiration date

Date de Durabilité Minimale / Best Before Date

Durée de vie avant ouverture (jours) <i>Shelf life before opening (days)</i>	Stockage avant ouverture <i>Storage conditions before opening (temperature, humidity...)</i>	Durée de vie/de conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
730	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Between 15°C and 18°C. Store in dry place, away from foreign odours and preserved from direct sunlight.	Jusqu'à fin DDM sous réserve du respect des bonnes conditions de stockage Till the end of the shelf life if good storage conditions are applied	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Between 15°C and 18°C. Store in dry place, away from foreign odours and preserved from direct sunlight.

**Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values**

Nutriments / Nutrients	☐ Pour 100g / Per 100g ou ☐ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	310	kcal
Energie / Energy	1290	kJ
Matières grasses / Fat	11	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	7	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	3,7	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0,3	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydrate	13	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	2,5	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	30	g
Protéines / Protein	22,5	g
Sel / Salt	6,35	g
Sodium	2500	mg

**Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:**

- ☐ d'analyses / analysis  
 ☑ de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

**Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics**

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	typique du cacao maigre en poudre typical of low fat cocoa powder
Texture / Texture	typique du cacao maigre en poudre typical of low fat cocoa powder
Aspect / Appearance	typique du cacao maigre en poudre typical of low fat cocoa powder
Couleur / Colour	typique du cacao maigre en poudre typical of low fat cocoa powder
Odeur / Smell	typique du cacao maigre en poudre typical of low fat cocoa powder

**Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics**

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Flore mésophile / Aerobic mesophiles	< 5000 / g	NF EN ISO 4833-1 Octobre 2013
Entereobacteriaceae	<10 / g	REBECCA CF NF ISO 21528-2 12/04
E.coli	<10 / g	REBECCA CF NF ISO 16649-2 07/01
Salmonella	absence / 25g	RIDASCREEN - NF EN ISO 6579 12/2002
Staphylocoques pathogènes / Staphylococcus pathogenic	absence / g	NF EN ISO 6888-3 Juin 2003
Moisissures / Moulds	< 50 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008
Levures / Yeast	< 50 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008

**Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics**

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
pH	8,7 +/- 0,5	
Humidité Moisture	< 5%	
Extrait sec Dry extract	> 95%	
Pesticides	Conforme au règlement CE n°396/2005 Compliant to the EC regulation n°396/2005	au moins 1 analyse / an / matière première (soit par DIPA soit par fournisseur) at least 1 analysis / year/ raw material (either DIPA or our supplier)
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n°1881/2006 Compliant to the EC regulation n°1881/2006	au moins 1 analyse / an / matière première (soit par DIPA soit par fournisseur) + 12 analyse/ an sur l'ens ref DIPA pour cadmium at least 1 analysis / year/ raw material (either DIPA or our supplier) + 12 analyses / year among all DIPA recipes for cadmium
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n°1333/2008 Compliant to the EC regulation n°1333/2008	
Corps étrangers Foreign Bodies	détecteur de particules métalliques / metal particle detector tamis / filter	en continu / continuously en continu / continuously

**Allergènes / Allergens**

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Présence possible par contamination croisée (1) <i>Possible presence by cross contamination (1)</i>
☐ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)	non / no	non / no
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	non / no	non / no
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	non / no	non / no
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	non / no	non / no
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	non / no	non / no
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	non / no	non / no
☐ Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof		
Blé / Wheat	non / no	non / no
Avoine / Oat	non / no	non / no
Orge / Barley	non / no	non / no
Epeautre / Spelt	non / no	non / no
Seigle / Rye	non / no	non / no
Kamut	non / no	non / no
Triticale	non / no	non / no
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	non / no	non / no
☐ Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits / Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof		
Amande / Almond	non / no	non / no
Noisette / Hazelnut	non / no	non / no
Pistache / Pistachio	non / no	non / no
Noix de cajou / Cashew nut	non / no	non / no
Noix du Brésil / Brazil nuts	non / no	non / no
Noix de macadamia / Macadamia nut	non / no	non / no
Noix de pécan / Pecan nut	non / no	non / no
Noix / Walnut	non / no	non / no
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	non / no	non / no
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	non / no	non / no
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	non / no	non / no
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	non / no	non / no
☐ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO <sub>2</sub>	non / no	non / no

☐ Liste des allergènes majeurs selon le règlement 1169/2011CE

(1) En cas de présence fortuite sur la ligne / in case of accidental presence on the line:

Des dispositions spécifiques pour limiter/éliminer les contaminations croisées sont-elles mises en place :	Do you implement specific procedures to avoid the cross contamination?	Oui / Yes	Non / No
- Nettoyage humide de la ligne ?	Cleaning the facilities with water?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	Identification and segregation of allergenic ingredients and materials in contact with them	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Autres (détailler) :	Others (please detail):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets**

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme	free from palm oil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si non:	If no		
- Membre RSPO	- Member RSPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Numéro RSPO	- RPSO number	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Certificat green palm	- Green Palm Certificate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetelien diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarus for « Halal » term (CAC/GL1997)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Si oui, lesquelles ?	If yes, which ones?		

