

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Beurre de cacao, désodorisé, pastilles

BUT504

BB202604055

11/2027

Données générales d'identification		
Paramètre	Valeur	
Qualité	Qualité Cosmétique, Qualité Alimentaire	
Méthode de transformation	Désodorisation	
Origine du produit	Végétal	
Conditions de stockage	Protéger de l'humidité, Conserver à 5-30 °C, Conserver dans un environnement sec et propre	
Odeur	Caractéristique	
Aspect à 20 °C	Granulés / Flocons / Perle	
Paramètres analytiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Activité de l'eau (a_w)	0.13	< 0.5
Teneur totale en acides (%)	1.45	< 1.75
Teneur totale en acides gras mono-insaturés (%)	35	
Teneur totale en acides gras saturés (%)	61,5	
Teneur totale en acides gras polyinsaturés (%)	3	
Indice d'acide (mg KOH/g)	188 - 198	
Indice d'iode (g I2/100 g)	33 - 40	
Cadmium, Cd (ppm)	0.010	< 0.8
Matière insaponifiable (%)	< 0,35	
Nickel, Ni (ppm)	0.050	< 15
Pesticides (ppm)	< 0.01	< 0.01
Point de fusion (°C)	33 - 36	

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Beurre de cacao, désodorisé, pastilles

BUT504

BB202604055

11/2027

Paramètres microbiologiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Microorganismes aérobies (UFC/g)	< 100	< 5000
Nombre total de micro-organismes aérobies mésophiles (UFC/g)	< 5000	
Nombre total de bactéries coliformes (UFC/g)	< 10	< 10
E. coli (CFU/g)	Conforme	< 10
Entérobactéries (UFC/g)	Conforme	< 10
Levures et moisissures (UFC/g)	< 10	< 300
Moisissures (UFC/g)	< 50	
Salmonella (CFU/g)	Conforme	Absent dans 25 g

Toutes les données et informations mentionnées ci-dessus sont issues du certificat fourni par le fabricant. Ce certificat confirme que le produit est conforme à tous les paramètres qualitatifs spécifiés et aux exigences réglementaires.

Le document est signé au moyen d'une signature électronique qualifiée, qui a le même effet juridique qu'une signature manuscrite.