



## Fiche Technique Produit

### Désignation commerciale

Macacao en poudre Shine

### Description du produit

Notre Macacao est une excellente alternative au café. Il combine les bienfaits des meilleurs ingrédients biologiques: la puissance de la maca, la saveur du cacao et la douceur saine du sucre de fleurs de coco. Cet élixir réchauffant va nourrir et stimuler votre esprit et votre corps en vous offrant toute l'énergie nécessaire, sans les effets négatifs de la caféine



### Code commercial

Ref. 107.SHFR.008/ EAN 5600244397253

### Liste d'ingrédients / Accréditation / Produit

35% Cacao cru en poudre, 35% sucre de fleurs de coco et 30% maca en poudre/Produit Biologique (Certiplanet FR-BIO-01) / Sans gluten / Portugal

### Procédé de fabrication

Réception des matières premières - Pesage et mélange des ingrédients - Emballage

### Conditionnement / Conservation

Paquets de 150g/emballage PET alimentaire/A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Ne nécessite pas de réfrigération. Durée de conservation : 18 mois à partir du conditionnement en paquet scellé.

### Caractéristiques organoleptiques

**Arôme et saveur:** saveur cacaotée légère **Aspect:** Poudre brune **Texture:** Homogène

### Suggestion de préparation et d'utilisation

Ajoutez une à deux cuillères à café (5g à 10g) à du lait végétal ou de l'eau chaude.

## Déclaration Nutritionnelle

	Pour 100g	*AR/**VNR
Énergie (KJ/Kcal)	1519/361	
Matières grasses (g)	4	
dont acides gras saturés (g)	2,4	
dont acides gras mono-insaturés (g)	1,2	
Glucides (g)	59,8	
dont sucres (g)	45,9	
Fibres alimentaires (g)	16,1	
Protéines (g)	13,3	*27%
Sel (g)	0,16	

## Minéraux

Calcium (mg)	175,6	**22%
Fer (mg)	5	**35,7%
Magnésium (mg)	196,9	**52,5%

\* Apports quotidiens de Référence pour un adulte (8400 KJ/ 2000 Kca

\*\* Valeur Nutritionnelle de Référence

Allergènes	Présence	Absence	Traces
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)		X	
Avenin (avoine)			X
Crustacés et produits à base de crustacés.		X	
Oeufs et produits à base d'oeufs.		X	
Poisson et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de ces fruits			X (amandes)
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			X
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou à 10 mg / l en termes de SO <sub>2</sub>			X
Lupin et produits à base de lupin		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		X	

Conformément à l'annexe II de la réglementation (UE) N°1169/2011

## Indicateur de la qualité microbiologique / physico-chimique

Mésophile aérobie	<1,0x10 <sup>5</sup> /g
Levures et moisissures	<1,0x10 <sup>4</sup> /g
Entérobactéries	10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup>
E. coli	100
Staphylococcus aureus	100
Salmonelle	Absence dans 25g
Pesticides	Conformément à la réglementation de l'UE
Métaux lourds	Conformément à la réglementation de l'UE

---

Selon la norme ISO 4833, 4831-4832, 6888, 7954, 7932, 6579, règlement (CE) N°1881 / 2006 et les révisions ultérieures.

## Conditions de transport et de distribution

Transport dans un véhicule fermé à température ambiante

Date d'édition: 14/06/2018

Révision