

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

Référence : P2502 **Désignation :** Grué de cacao 100g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Chocolats
Sous-catégorie : Cacao, beurre de cacao et grué de cacao
Dénomination légale : Cacao en grains

Description :

Résultat de la fabrication du chocolat, le grué de cacao est en réalité l'éclat de fève de cacao pur torréfié, puis concassé. Ce dérivé est le produit idéal pour une incorporation dans les ganaches, cakes, gâteaux et biscuits, car il permet d'apporter une texture croquante, et une saveur assez amère et très puissante (arôme cacao).



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi, à utiliser dans l'état.

Conseils d'utilisation : Idéal pour donner du croustillant, du croquant. Il est utilisé en inclusion dans les ganaches, biscuits, gâteaux, nougatine, tuiles, crèmes glacées..., mais il peut également servir pour le décor pâtissier.

Dosage(s) : Selon vos goûts et vos envies.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Cacao en grains

Détails sur les quantités : Cacao en grains (100%)

Détails sur les origines : Afrique de l'Ouest, fèves de cacao Theobroma principalement.

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

Mention(s) particulière(s) : /

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

Référence : P2502 **Désignation :** Grué de cacao 100g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	2 511	KJ
	600	Kcal
Graisses	54,5	g
dont A.G saturés	34,3	g
Glucides	5,5	g
dont sucres	0,3	g
Protéines	11,6	g
Sel	0,02	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	18,6	g
Acides gras poly insaturés	1,6	g
Polyols	0	g
Amidon	5,2	g
Fibres alimentaires	18,4	g
Sodium	0,0098	g

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	TRACES
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	TRACES
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)	TRACES
Lupin et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE

LEGENDE : PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coque et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	/
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal et Casher.
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	OUI
CASHER	OUI

Infos / détails :

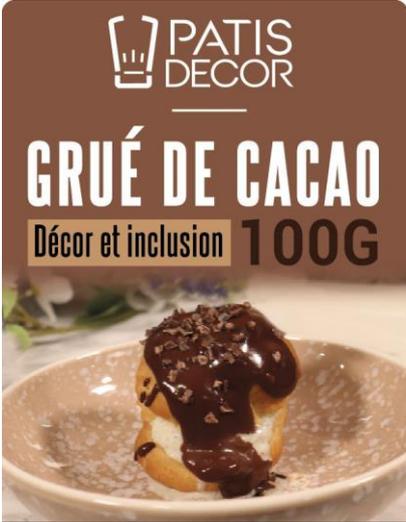
Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : P2502 **Désignation :** Grué de cacao 100g

10. ETIQUETAGE PRODUIT

NB : Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



PATIS DECOR

GRUÉ DE CACAO
Décor et inclusion **100G**

Ces éclats de fèves de cacao torréfiées sont parfaits en inclusion dans des ganaches, biscuits, gâteaux. Ils peuvent aussi être saupoudrés en décor. Ils apporteront du croquant et une saveur de cacao brut à toutes les réalisations. **Ingédient :** cacao en grains. **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, oeuf, gluten, fruits à coque et sulfites. Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des odeurs étrangères. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN - Cocoa nibs. Ingédient : cocoa beans. **Allergens :** may contain traces of soy, milk, egg, gluten, nuts an sulphites. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before : see product. **NL - Cacaonibs. Ingédient :** cacaobonen. **Allergenen:** kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten en sulfieten. Koel en droog bewaren. Batchnummer / Ten minste houdbaar tot : zie product.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional informations for 100 g : Energie/Energy : 2511 kJ / 600 Kcal - Graisses/Fat : 54,5g dont acides gras saturés/of which saturated : 34,3g - Glucides/Carbohydrates : 5,5g dont sucres/of which sugars : 0,3g - Protéines/ Proteins : 11,6g - Sel/Salt : 0,02g.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps
62110 HÉNIN-BEAUMONT

Réf : P2502



3 700105 229654

*La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.*

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général	
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023	Version : 06