



FICHE TECHNIQUE

Fèves de cacao biologiques en gros

Nom latin : *Theobroma cacao*

Identification produit

Dénomination	Fèves de cacao biologiques entières
Ingrédients	100 % fèves de cacao issues de l'agriculture biologique
Origine	Pérou
Apparence	Fèves entières homogènes
Couleur	Marron
Odeur	Caractéristique du cacao
Goût	Caractéristique du cacao
DLUO / DDM	Mars 2024 (voir étiquette)
Conditions de stockage	Endroit sec, frais, à l'abri de la lumière
Certification	Biologique (à préciser selon organisme certificateur)
OGM	Sans OGM
Ionisation	Non ionisé

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Résultat	Spécification
Teneur en humidité	7,35 %	$\leq 7,5 \%$
Calibre	63 fèves / 100 g	≤ 100 fèves / 100 g
Fèves fermentées	86 %	$\geq 80 \%$
Fèves moisies	0,0 %	$\leq 1 \%$
Fèves collées	0,0 %	$\leq 1 \%$
Fèves plates	0,0 %	$\leq 1 \%$
Fèves avec insectes	Absence	Absence
Matières étrangères	0,0 %	$\leq 0,5 \%$
Grains tamisés	0,0 %	$\leq 0,5 \%$
Cadmium	0,856 mg/kg	$\leq 1,3$ mg/kg (UE 2023/915)

Remarques

Produit conforme aux normes internationales de qualité pour les fèves de cacao, notamment en matière de fermentation, calibrage et absence de contaminants physiques ou biologiques.

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com