

 BIOPTIMAL	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CACAO MAIGRE EN POUDRE (10 – 12% MG) FAIRTRADE BIOLOGIQUE ORGANIC FAIRTRADE FAT REDUCED COCOA POWDER (10 – 12% FAT)	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017 Code article / Item : POUD25FT Date mise à jour : 06/06/2025 Page : 1/4
	Rédacteur : Lisa MORALES Date : 24/06/2021	Approbateur : Sophie BOURGET Date : 24/06/2021

Partie 1 : Informations spécifiques au produit / Product-specific information

Champ d'application – Scope of application

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux règlementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale...).

Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed...).

1a. Description du produit – Product description

Dénomination légale / Legal name	Cacao maigre en poudre (10 – 12% MG) issu du commerce équitable Fairtrade, biologique / Organic fat reduced cocoa powder (10 – 12% fat)
Poudre de couleur marron foncé avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>Dark brown powder color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients: Cacao maigre en poudre*° / Fat-reduced cocoa powder*	
*issu de l'agriculture biologique / *from organic farming	
°issu du commerce équitable Fairtrade FLO ID 41996 / °Fairtrade ingredient FLO ID 41996	
Origine des matières premières / Raw materials origin	Agriculture Ouganda, Congo, Sierra Leone, Tanzanie, Pérou, République-Dominicaine, Nigéria, Togo, Cameroun, Libéria, Guinée, Madagascar / <i>Uganda, Congo, Sierra Leone, Tanzania, Peru, Dominican Republic, Nigeria, Togo, Cameroon, Liberia, Guinea, Madagascar agriculture</i>
Provenance / Country of processing	Italie / Italy
Nom latin – variété / Latin name – variety	<i>Theobroma cocoa</i>
Issu du commerce équitable / Fairtrade	<input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/> OUI Ingrédient / Ingredient : Cacao maigre en poudre / Fat reduced cocoa powder

1b. Paramètres de qualité – Quality parameters

Finesse (sur 200 mesh) / Finess (on 200 mesh)	≤ 1%
Impuretés / Impurities	Totales / Total impurities 0%

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit¹ – Physical and Chemical parameters¹

Teneur en eau / Moisture	≤ 5%
pH	5.5 ± 0.5
Taux de cendres / Total ash content	≤ 5% ± 1%
Taux de matières grasses / Fat content	≤ 11% ± 1%
Cadmium	≤ 0,6 mg/kg
Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg

 BIOPTIMAL	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CACAO MAIGRE EN POUDRE (10 – 12% MG) FAIRTRADE BIOLOGIQUE ORGANIC FAIRTRADE FAT REDUCED COCOA POWDER (10 – 12% FAT)	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017 Code article / Item : POUD25FT Date mise à jour : 06/06/2025 Page : 2/4

1d. Paramètres microbiologiques¹ / *Microbiologicals parameters¹*

Germes / Germs	Unités / Units	m	M
Flore totale viable / Total viable count	UFC / g	1000 n=1	5000 n=5 c=1
Moisissures / Moulds	UFC / g	< 10 n=1	50 n=5 c=1
Levures / Yeast	UFC / g	< 10 n=1	50 n=5 c=1
Coliformes / Coliforms	UFC / g	Neg. n=1	-
Escherichia coli	Dans 0,1 g / In 0,1 g	Neg. n=1	-
Staphylococcus coagulase +	Dans 0,01 g / In 0,01 g	Neg. n=1	-
Salmonella spp.	Dans 100 g / In 100 g	Neg. n=1	-

¹Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information*

Process : Les fèves de cacao sont réceptionnées, nettoyées, passées au détecteur à métaux, préchauffées. Elles sont ensuite torréfiées, passées au détecteur de métaux et moulues. La masse de cacao obtenue est pressée afin de séparer une partie du beurre de cacao. Le gâteau de pressage partiellement dégraissé obtenu passe au détecteur de métaux, puis il est brisé pour obtenir la poudre qui est tamisée, conditionnée, stockée et expédiée. / *The cocoa beans are received, cleaned, placed under metal detector, preheated. They are then roasted, placed under metal-detector and ground. The cocoa mass obtained is pressed to separate a fraction of cocoa butter. The resulting fat reduced cocoa cake is placed under metal-detector, is broken to obtain the powder which is sifted, packaged, stored and shipped.*

Chauffage à plus de 40°C / Heating > 40°C : oui/yes non/no

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / MDD : 30 mois / 30 months

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Kéramis dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits. En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Kéramis is not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products. In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
	CACAO MAIGRE EN POUDRE (10 – 12% MG) FAIRTRADE BIOLOGIQUE ORGANIC FAIRTRADE FAT REDUCED COCOA POWDER (10 – 12% FAT)	Code article / Item : POUD25FT Date mise à jour : 06/06/2025 Page : 3/4

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / Manufacturing information

MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.

1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g

Energie / Energy : 1379 kJ / 330 kcal	Matières grasses / Fat: 11 g - dont acides gras saturés / of which saturates: 6.6 g
Glucides / Carbohydrates: 14.5 g - dont sucres / of which sugars: 0.5 g	Protéines / Protein : 28.1 g
Fibres alimentaires / Fibre : 31 g	Sel / Salt : 0 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage

Unité de vente / Packing unit : Sac de 25Kg en aluminium, nylon et PE / 25Kg bag in aluminium, nylon and PE

Poids brut colis / Gross weight of packing unit	25.3Kg	Taille colis (Lxxh) / Packing measurement (LxWxH)	50 x 13.5 x 81 cm
Colis par palette / Packing units per pallet	24	Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet	8
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ Temperature : 10 – 12°C (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 50% rH Dans un endroit frais et sec / In cool and dry place		

(*) Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / Recommended temperature following our internal risk analysis

1h. Analyses effectuées par le fournisseur – Analysis made by supplier

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats peut se faire sur simple demande ; Kéramis s'engage à fournir des analyses selon le plan d'analyse établit par notre fournisseur et à minima une analyse par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, mycotoxines, pesticides).

The supplier applies a control plan based on its risk analysis and ensures that the products comply with the specifications of the data sheet and the regulations in force. The transmission of results can be done on request; Kéramis undertakes to provide analysis according to the analysis plan established by our supplier and at least one analysis per year according to the regulations in force on the relevant contaminants (heavy metals, microbiology, mycotoxins, pesticides).

 BIOPTIMAL	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CACAO MAIGRE EN POUDRE (10 – 12% MG) FAIRTRADE BIOLOGIQUE ORGANIC FAIRTRADE FAT REDUCED COCOA POWDER (10 – 12% FAT)	DO-AQ022	
		Version : 01 Date de création : 21/02/2017	
Code article / Item : POUD25FT		Date mise à jour : 06/06/2025	
		Page : 4/4	

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens statements

Informations allergènes CE n°1169/2011	Composant présent : <input checked="" type="checkbox"/> à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée ² : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and products thereof</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soya and products thereof</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose) and products thereof</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoinensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts and products thereof</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame and products thereof</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>	-		-

²Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet, nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.

Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed, our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.