

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

Cacao maigre en poudre BIO — non alcalinisé (10–12% MG)

Réf. FDS-CACAO-BIO-001 • Version 1 • Juin 2025

Conforme Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) & (CE) n° 1272/2008 (CLP)

1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE L'ENTREPRISE

Dénomination légale	Cacao maigre en poudre (10–12% MG), issu de l'agriculture biologique, non alcalinisé
Nom botanique / INCI	Theobroma cacao L. / Theobroma Cacao Seed Powder
N° CAS / N° EINECS	8002-31-1 / 616-366-8
Origine matières premières	Afrique
Pays de transformation	Italie
Fournisseur	Code article POU25FT (FT DO-AQ022 v01, mise à jour 06/06/2025)
Certifications	Agriculture Biologique — Ecocert / Fairtrade FLO ID 41996
Usage identifié	Complément alimentaire, diététique, usage agroalimentaire, cosmétique
Entreprise responsable de la mise sur le marché	Bioptimal — 10 ZA des Pontereaux — 44530 Drefféac contact@bioptimal.fr
Numéro d'urgence	ORFILA (INRS) : +33 (0)1 45 42 59 59 — 24h/24 — 7j/7

2. IDENTIFICATION DES DANGERS

Classification CLP (CE 1272/2008)	Non classifié comme substance dangereuse
Étiquetage de danger	Aucun pictogramme, aucune mention de danger requise
Autres dangers à noter	Les poussières fines de cacao peuvent irriter légèrement les voies respiratoires et les yeux. Comme toute poudre organique fine, elles peuvent former une atmosphère potentiellement explosible en concentration élevée dans un espace confiné.

■ Source : propriétés générales des poudres organiques alimentaires fines — aucune donnée de danger spécifique communiquée par le fabricant (Kéramis FT POU25FT).

3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

Composition	100 % poudre de cacao maigre biologique (Theobroma cacao L.)
N° CAS	8002-31-1
Classification CLP	Non classifiée
Sans OGM	Oui — non soumis aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Non irradié	Oui — conforme directive 1999/3/CE
Sans nanoparticules	Oui — conforme Règlement (UE) 2015/2283
Absence ESB	Oui — produit d'origine végétale exclusivement

4. PREMIERS SECOURS

Yeux	Rincer abondamment à l'eau claire pendant 15 minutes. Consulter un médecin si l'irritation persiste.
Peau	Laver à l'eau et au savon. Consulter un médecin si irritation persistante.

Inhalation de poussières	Emmener la personne à l'air frais. Consulter un médecin en cas de gêne persistante.
Ingestion	Rincer la bouche à l'eau. Sans danger aux doses alimentaires normales. Consulter un médecin en cas d'ingestion massive accidentelle.
Symptômes attendus	Irritation légère des yeux ou des muqueuses en cas d'exposition aux poussières. Aucun effet dangereux connu lors d'une utilisation alimentaire normale.

■ Premiers secours basés sur les bonnes pratiques générales pour les poudres alimentaires organiques. Aucune donnée toxicologique spécifique communiquée par Kéramis.

5. MOYENS DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Agents extincteurs adaptés	Eau pulvérisée, mousse, poudre chimique sèche, CO ₂ . Éviter le jet d'eau direct à haute pression (dispersion des poussières).
Dangers spécifiques	Combustion possible à haute température avec dégagement de CO et CO ₂ . Risque d'atmosphère explosible si les poussières sont en suspension dans l'air (propriété commune aux poudres organiques fines).
Protection pompiers	Appareil respiratoire autonome (APRA) recommandé en cas d'incendie impliquant de grandes quantités de poudre.

■ Données basées sur les propriétés générales des poudres organiques alimentaires. Aucune donnée spécifique d'inflammabilité ou d'explosivité communiquée par le fabricant.

6. MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

Précautions individuelles	Éviter l'inhalation de poussières. Porter un masque anti-poussières et des lunettes si la dispersion est importante. Ventiler le local.
Protection environnement	Éviter le rejet dans les égouts et les cours d'eau. Produit biodégradable d'origine végétale.
Nettoyage	Récupérer mécaniquement (balayage humide ou aspiration). Collecter dans un récipient fermé. Laver la surface à l'eau.

7. MANIPULATION ET STOCKAGE

Manipulation	Travailler dans un local ventilé. Éviter la formation et l'inhalation de poussières. Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (HACCP).
Conditions de stockage	Température : 10–12°C recommandés Humidité relative : ≤ 50% HR Dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière directe. Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement fermé.
Emballage d'origine fournisseur	Sac 25 kg aluminium/nylon/PE
Durée de conservation (DDM)	30 mois dans les conditions recommandées
Matières incompatibles	Oxydants forts, sources de chaleur intense, humidité

■ Source stockage : Kéramis FT POU25FT, §1g.

8. CONTRÔLES D'EXPOSITION — PROTECTION INDIVIDUELLE

Yeux	Lunettes de protection si manipulation générant des poussières importantes.
Mains / corps	Gants de travail. Vêtements appropriés.
Voies respiratoires	Masque anti-poussières (FFP1 minimum) en cas de manipulation prolongée ou générant beaucoup de poussières.
Ventilation	Ventilation générale suffisante des locaux recommandée.

■ Aucune valeur limite d'exposition professionnelle spécifique établie pour ce produit.

9. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

État physique	Solide — poudre fine
Couleur	Brun foncé
Odeur / Goût	Caractéristiques du cacao, sans odeur ni goût étrangers
Granulométrie (finesse 200 mesh)	≤ 1% de refus
Teneur en eau (humidité)	≤ 5%
pH (solution aqueuse)	5,5 ± 0,5
Taux de matières grasses	≤ 11% ± 1%
Taux de cendres	≤ 5% ± 1%
Solubilité dans l'eau	Partiellement soluble (dispersion en suspension)

■ Source : Kéramis FT POU25FT §1b et §1c.

10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

Stabilité	Stable dans les conditions normales de stockage et d'utilisation.
Conditions à éviter	Chaleur excessive (> 40°C selon fabricant), humidité, lumière directe prolongée, formation de poussières en espace confiné.
Matières incompatibles	Oxydants forts, acides forts concentrés.
Produits de décomposition	CO et CO ₂ lors d'une combustion.

■ Condition de chauffage > 40°C : source Kéramis FT POU25FT §1e.

11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Classification dangereuse	Non classifié selon CLP (CE 1272/2008).
Ingestion	Sans danger aux doses alimentaires normales. Contient naturellement théobromine et caféine (stimulants) : à éviter en excès chez les personnes sensibles.
Inhalation	Irritation légère possible des voies respiratoires supérieures en cas d'exposition prolongée aux poussières.
Contact cutané / oculaire	Irritation légère possible. Aucun effet dangereux connu.
Effets chroniques / cancérogènes	Aucun effet connu dans les conditions d'utilisation normale.
Cadmium	Teneur maximale : ≤ 0,6 mg/kg . Conforme au Règlement (UE) 2023/915.
Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg (spécification Kéramis). Conforme réglementation UE.

■ Valeurs cadmium et ochratoxine A : source Kéramis FT POU25FT §1c. Autres données : propriétés générales du cacao en poudre.

12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Toxicité aquatique	Aucune toxicité aquatique connue.
Biodégradabilité	Biodégradable — produit d'origine végétale naturelle.
Bioaccumulation	Faible potentiel de bioaccumulation.

■ Données basées sur les propriétés générales de la poudre de cacao. Aucune donnée écotoxicologique spécifique disponible.

13. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

Élimination des résidus	En accord avec les réglementations locales et européennes en vigueur. Petites quantités : déchets organiques ou ordures ménagères. Grandes quantités : prestataire agréé.
Emballages souillés	Éliminer conformément à la réglementation en vigueur.

14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Réglementation transport	Non soumis à la réglementation transport matières dangereuses.
Numéro ONU / Classe danger	NA
Précautions	Protéger de l'humidité et des chocs durant le transport.

15. INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Réglementations applicables	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement (CE) n° 1907/2006 — REACH • Règlement (CE) n° 1272/2008 — CLP • Règlement (UE) n° 1169/2011 — information consommateurs / allergènes • Règlement (CE) n° 834/2007 — Agriculture biologique • Règlement (UE) 2023/915 — contaminants (cadmium $\leq 0,6$ mg/kg, OTA ≤ 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$) • Règlements CE 1829/2003 & 1830/2003 — OGM • Directive 1999/3/CE — irradiation
-----------------------------	---

16. INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Spécifications microbiologiques (source : Kéramis FT POU25FT §1d)

<pre>Paragraph('caseSensitive': 1 'encoding': 'utf8' 'text': 'Germe' 'frags': [ParaFrag(__tag__='b', bold=1, fontName='Helvetica-Bold', fontSize=9, greek=0, italic=0, link=[], rise=0, text='Germe', textColor=Color(0,0,0,1), us_lines=[])] 'style': 'bulletText': None 'debug': 0) #Paragraph</pre>	<pre>Paragraph('caseSensitive': 1 'encoding': 'utf8' 'text': 'Unité' 'frags': [ParaFrag(__tag__='b', bold=1, fontName='Helvetica-Bold', fontSize=9, greek=0, italic=0, link=[], rise=0, text='Unité', textColor=Color(0,0,0,1), us_lines=[])] 'style': 'bulletText': None 'debug': 0) #Paragraph</pre>	<pre>Paragraph('caseSensitive': 1 'encoding': 'utf8' 'text': 'Limite m' 'frags': [ParaFrag(__tag__='b', bold=1, fontName='Helvetica-Bold', fontSize=9, greek=0, italic=0, link=[], rise=0, text='Limite m', textColor=Color(0,0,0,1), us_lines=[])] 'style': 'bulletText': None 'debug': 0) #Paragraph</pre>	<pre>Paragraph('caseSensitive': 1 'encoding': 'utf8' 'text': 'Limite M' 'frags': [ParaFrag(__tag__='b', bold=1, fontName='Helvetica-Bold', fontSize=9, greek=0, italic=0, link=[], rise=0, text='Limite M', textColor=Color(0,0,0,1), us_lines=[])] 'style': 'bulletText': None 'debug': 0) #Paragraph</pre>
Flore totale viable	UFC/g	1 000	5 000
Moisissures	UFC/g	< 10	50
Levures	UFC/g	< 10	50
Coliformes	UFC/g	Négatif	—
Escherichia coli	dans 0,1 g	Négatif	—
Staphylococcus coagulase +	dans 0,01 g	Négatif	—
Salmonella spp.	dans 100 g	Négatif	—

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (source : K. FT POU25FT §1f)

<p>Paragraph('caseSensitive': 1 'encoding': 'utf8' 'text': 'Paramètre' 'frags': [ParaFrag(__tag__='b', bold=1, fontName='Helvetica-Bold', fontSize=9, greek=0, italic=0, link=[], rise=0, text='Paramètre', textColor=Color(0,0,0,1), us_lines=[])]) 'style': 'bulletText': None 'debug': 0) #Paragraph</p>	<p>Paragraph('caseSensitive': 1 'encoding': 'utf8' 'text': 'Pour 100 g' 'frags': [ParaFrag(__tag__='b', bold=1, fontName='Helvetica-Bold', fontSize=9, greek=0, italic=0, link=[], rise=0, text='Pour 100 g', textColor=Color(0,0,0,1), us_lines=[])]) 'style': 'bulletText': None 'debug': 0) #Paragraph</p>
Énergie	1479 kJ / 355 kcal
Matières grasses	11 g
— dont acides gras saturés	6,6 g
Glucides	24,5 g
— dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	32 g
Protéines	22,5 g
Sel	0 g

Déclaration allergènes (Règlement UE 1169/2011 – Annexe II) — source : Kéramis FT POU25FT Partie 2

Allergène (UE 1169/2011 – Annexe II)	Présent	Cross-contamination
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non
Œufs et produits dérivés	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non

■ Les données de contamination croisée sont validées selon l'analyse de risques du fabricant et ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique (source : K.).

Historique des versions

Version	Date	Modifications
1	Juin 2025	Création — basée sur K. FT POU25FT (DO-AQ022 v01, 06/06/2025)

■ Cette fiche complète la fiche technique mais ne la remplace pas. Les données vérifiées proviennent de la FT Kéramis POU25FT (06/06/2025). Les données de manipulation, incendie et protection individuelle sont basées sur les bonnes pratiques générales applicables aux poudres organiques alimentaires — elles sont signalées par le symbole ■.