

FICHE TECHNIQUE

Indice : 16 25/01/2023

DESIGNATION : CACAO ABSOLUE**Référence :****Aspect :** Liquide visqueux**Couleur :** Brun Rouge**Description :**

Absolue : produit obtenu par extraction à l'éthanol à partir d'une concrète, d'un résinoïde ou d'un extrait par fluide supercritique

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Point éclair °C (coupe fermée) +76,0°C

ANALYSES HPLC

Teneur en Caféine 0,0000% 4,0000%

Teneur en theobromine % (HPLC) 0,000% 0,640%

VALEURS NUTRITIONNELLES (/100g):

Valeurs caloriques (à titre indicatif) / 100 g

Valeur calorique (kcal) environ 35

Valeur calorique (KJ), environ 145

Valeur calorique Alcool Ethylique 29kJ/g ; 7kcal/g

METAUX LOURDS

Teneur en Métaux lourds : conforme à la réglementation en vigueur (R.U.E 2023/915)

SOLVANTS RESIDUELS

Ethanol (étalonnage interne) v/v 0,000% 7,500%

Ethanol (étalonnage interne) p/p 0,000% 5,000%

COMPOSES AROMATIQUES LIMITANTS

Réglement CE 1334/2008 ANNEXE I : Absence de substances réglementées.

Réglement CE 1334/2008 Ann.III/IV : Substances réglementées non détectées.

AUTRES SUBSTANCES (p/information) : .

Teneur en caféine, % : 0,000% 4,000%

ALLERGENES ALIM.(Reg. 1169/2011):

Régimes végétariens : Convient

Régime végétarien Convient

Absence d'allergène majeur .

INDICATIONS :

Traitement ionisant : Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation.

STATUT RELIGIEUX

Statut Kasher Kof-K Produit se conformant aux préceptes religieux

certificat valable jusqu'au : 2024/12/31

FDA USA

Dérivé de Végétal

Proposé pour Arômes

Type utilisation Aromatisation

N° FDA produit 45LH-99

HTC (tarif douanier) USA	3301.30.0000
Tarif FDA	17851115434
Ce produit ne contient pas de Origine	Dérivés animaux France

EUROPE STATUT OGM

Selon les Règl.CE 1829 & 1830/2003, Selon les Règl.CE 1829 & 1830/2003,	ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
--	--

INFORMATIONS GENERALES

Matière première issue d'animaux :	Absence
------------------------------------	---------

NOMS INCI / IUPAC ET AUTRES

NOM INCI/CTFA	Theobroma Cacao (Cocoa)
Nom CTFA/INCI :	Extract
Nom INCI (COSING) :	Theobroma Cacao Extract
Nom INCI Chine (IECIC) :	Theobroma Cacao (Cocoa)
Nom INCI Chine (IECIC) :	Extract

IDENTIFICATION BOTANIQUE OU ANIMALE

Origine du produit :	Végétale
Famille Botanique	Malvaceae
Nom botanique ou scientifique	Theobroma cacao L.
Partie de la plante utilisée :	Fèves

DEFINITION REGLEMENTAIRE DU PRODUIT

Définition selon Rég. 1334/2008/CE 21 CFR (FDA)	Préparation aromatisante Art. 3 2 d)i) (source alim.) Naturel selon §101.22 (a)(3)
Norme ISO 9235:2021	Absolute : Extraction à l'éthanol

ENREGISTREMENTS INVENTAIRES

Inventaire CAS :	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire-ToSCA - USA	Ingrédient(s) listé(s)
Europe : Inventaires C.E.	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire AIIC - AUSTRALIE	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire PICCS - PHILIPPINES	Ingrédient(s) listé(s)
COREE du SUD (ECL ou KECI)	Produit ou ingrédient(s) non enregistré(s)
Invent. Exist. Chem. Subst. (Chine)	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire DSL - CANADA	Ingrédient(s) listé(s) DSL
Autre CAS	Ingrédient(s) listé(s)
Taiwan Chem. Substances Inv. (TCSI)	Ingrédient(s) listé(s)
Nlle Zelande Invent. Subs. Chimique	Ingrédient(s) listé(s)
Vietnam: National Chemical database	Ingrédient(s) listé(s)
Indust. Safety & Health Law (Japon)	Ingrédient(s) listé(s)
Japon METI / ENCS exempté	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire FEMA / GRAS - USA	Ingrédient non listé
FDA Gras affirmed	Ingrédient(s) listé(s)
Conseil de l'Europe (blue book)	Ingrédient(s) listé(s)
Food Japanese Law	Ingrédient(s) listé(s)
Food Flavorings. GB 2760-2014 CHINE	Ingrédient(s) listé(s)
Food Flavorings KFDA Korea	Ingrédient(s) listé(s)
Turkey Food Flavorings	Ingrédient(s) listé(s)
Russia Food Flavorings	Ingrédient(s) listé(s)
RIFM ID	Oui

N° D'ENREGISTREMENT INVENTAIRES

CAS N° :	8002-31-1
Autre No CAS :	84649-99-0
Europe : Numéro C.E.	283-480-6



Food and Drug Administration No:	182.20
Conseil de l'Europe No:	452
Indust. Safety & Health Law (Japon)	11-(1)-110
Food Flav. GB 2760-2014 CHINE code	N023
Food Flavoring KFDA Korea N°	31
Russia Food Flavorings N°	RU636P
Monographie(s) du RIFM N° :	7112

ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU PRODUIT

Pays de production du produit France

RECOMMANDATIONS D'USAGE

Usage conseillé :	arômes et parfumerie
Utilisable en aromatisation Europe	Ce produit est autorisé en alimentation en Europe.
Utilisable en aromatisation USA:	Produit autorisé en alimentation aux USA (GRAS ou FDA)
Utilisable pour aromes Japon	Utilisable en arômes pour le Japon

VERIFICATION DU PRESENT DOCUMENT

Fiche technique révisée le :	27/01/2023
Indice du document vérifié	16
Durée de validité du document:	Date du changement d'indice
Modification (s) apportée (s)	Indice d'acide

STOCKAGE CONSEILLE :

Stocker sous azote. emballage fermé à température ambiante . Optimale 20°C

DUREE DE CONSERVATION :

18 mois dans son emballage d'origine, bien rempli, fermé hermétiquement, gardé selon les conditions de stockage.

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances en vigueur et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour tout supplément d'information. Tout changement intentionnel dans le procédé de fabrication ou les matières premières qui pourrait modifier la qualité du produit sera notifié en temps opportun. En dehors des précautions d'usage et des recommandations énoncées, nous vous conseillons de contrôler vos produits avant chaque utilisation.

Service Affaires Réglementaires

Date : Janvier 2024