



AgroForest 59 rue Franklin 69002 LYON	<b>FEVES DE CACAO</b> <b>BIOLOGIQUES FFL 65kg SAF</b> <b>ART</b>	FT_003
		Date de révision : 01/06/2022
		Version 02 page 1/1

### 1) DESCRIPTION

Fèves de cacao biologique

Nom botanique : Theobroma Cacao, variété Forastero avec principalement 2 sous variétés :

1. Amélonado dit « cacao Français » en nom local environ 70% des parcelles
2. forastero haut amazonien dit « cacao Ghana » en nom local environ 30% des parcelles

Ingrédients : 100% fèves de cacao

Origine : SCOOPS PCBM Cote d'Ivoire

### 2) PROVENANCE ET RECOLTE

Le cacao ivoirien est récolté lors de la grande traite (septembre à décembre) et de la petite traite (mars à mai). La Société Coopérative Simplifiée des Producteurs de Cacao Biologique de la Mé a été créée en 2017 dans le cadre du programme REDD+ de la Mé. Les 126 petits producteurs répartis en 3 sections possèdent en moyenne 1.5ha de parcelle en système agroforestier simple à très complexe.

### 3) QUALITE ET COMPOSITION

Fèves de cacao biologique, certifiée par ECOCERT Grade II, good fermented selon les standards ICCO.

Attesté commerce équitable selon le référentiel Fair For Life, certifié par ECOCERT  
Répondant au référentiel agroforesterie SAF ART de Nitidae

Analyse physique et test à la coupe :

Taux humidité max	< 8%
Grainage	100 fèves aux 100gr (tolérance +/- 10%)
Fèves défectueuses	< 3%
Fèves violettes	< 10%
Fèves moisies	< 4%
Fèves Germées	0%



agroforest

Données physico-chimiques :

Plomb	< 0.8 mg/kg
Cadmium	< 0.8 mg/kg
Mycotoxine B1	< 2 µg /kg
Somme B1+B2+G1+G2	< 4 µg /kg
Listeria	Absence / 25g
Staphylocoque	Absence / 25g

Garanties :

Sans OGM	Conforme RE 834/2007
Allergènes	Aucun
Pesticides	Produit biologique
Sans Irradiation	Conforme RE 834/2007

Informations nutritionnelles :

	Pour 100g
Energie	559 Kcal
Matière grasse	46g
Dont acides gras saturés	26g
Glucides	13g
Dont sucres	0g
Fibres alimentaires	22g
Protéines	12g
Sel	0g
Fer	30mg
Magnésium	272mg

Source *Openfoodfact*

5) CONDITIONNEMENT ET PALETISATION

Sacs de jute de 65kg

6) CONSERVATION ET STOCKAGE

Durée de vie : 36 mois

Conditions de conservation : à conserver au sec dans les emballages d'origine fermés à maximum 15°C.