



World Products

Trading - Import/Export - Services



FICHES TECHNIQUES BEURRE - POUDRE –MASSE DE CACAO

Spécifications du beurre de cacao



RC : CI-ABJ-2010-A-452 ; 11 BP 1088 ABIDJAN 11 ;UBA siege plateau compte n
101010035690 ;entreprise individuelle
Tel/fixe :00225-21-00-48-21
Email : princessenagni@gmail.com



World Products

Trading - Import/Export - Services



Physical characters	Color and buster melting	Bright lemon to golden yellow
	Odor and taste	Natural cocoa smell
	Transparence	Clean and clear
Chemical characters	Free falty acid	≤1.75m/m oleic acid
	Melting behavior	30-34°c
	Refractive index	1.4560-1.4500 N 40/D
	Saponification value	188-198 mgKOt/gfat
	Color value	≤0.15gk2c107/100ml h2504
	moisture	≤0.20%
	Iodine	33-42gl/100g
	as	0.1mg/kg
packing	N.W.25 KG	
Self life	2 years in original package,keep away from sunlight,in cold dry storage	

ACIDES GRAS	Saturés(61%) dont 26% d'acide palmitique et 35% d'acides stéarique
	Insaturés (38%) dont 35% d'acide oléique et 3% d'acide linoléique

RC : CI-ABJ-2010-A-452 ; 11 BP 1088 ABIDJAN 11 ;UBA siege plateau compte n
101010035690 ;entreprise individuelle
Tel/fixe :00225-21-00-48-21
Email : princessenagni@gmail.com



World Products

Trading - Import/Export - Services



SPECIFICATIONS POUDRE DE CACAO NATURELLE



Physical characters	apparence	Fine, free flowing brown powder
	flavor	Natural cocoa smell
	color	brown
	fineness	≥99%
Chemical characters	Fat content	10-12%
	PH value	5.4~5.8
	moisture	≤5.0%
	ash	≤8%
Microbiologic al character	Coliforms (per 100g)	≤30

RC : CI-ABJ-2010-A-452 ; 11 BP 1088 ABIDJAN 11 ;UBA siege plateau compte n 101010035690 ;entreprise individuelle
 Tel/fixe :00225-21-00-48-21
 Email : princessenagni@gmail.com



World Products

Trading - Import/Export - Services



	Total plate count (g)	≤5000
	Mould count(g)	≤50
	Yeast count(per g)	≤50
	Pathogenic bacteria	negative
packing		n.w 25 kg craft bag
Self life		2 years in origin package,keep away from sunlight,in cold dry storage

SPECIFICATIONS POUDRE DE CACAO ALCALINE

Physical characters	apparence	Fine,free flowing brown to dark red powder
	flavor	Natural cocoa smell
	color	Brown to dark red
	fineness	≥99%
Chemical characters	Fat content	10-12%
	Ph value	5.8-8 max
	moisture	≤5.0%
	ash	≤8%
Microbiologic al character	Coliforms (per 100g)	≤30
	Total plate count (g)	≤5000
	Mould count(g)	≤50
	Pathogenic bacteria	negative
packing		n.w 25 kg craft bag
Self life		2 years in origin package,keep away from sunlight,in cold dry storage

RC : CI-ABJ-2010-A-452 ; 11 BP 1088 ABIDJAN 11 ;UBA siege plateau compte n
101010035690 ;entreprise individuelle
Tel/fixe :00225-21-00-48-21
Email : princessenagni@gmail.com



Fiche technique de masse de cacao naturelle



Torréfaction

	durée	dégré
moyenne	30mn	115 ° C
Haute	40 mn	120° C

*Broyage: 90°C entre 20 et 30 microns

*Abaissement de la teneur en eau : 8% -0, 2%

*pH : 5.4 à 5.8

*acides volatils :0%



World Products
Trading - Import/Export - Services



*germes bactéries : 0%

*packing: n.w 25 kg craft bag

*Self life: 2 years in origin package, keep away from sunlight, in cold dry storage

Fiche technique masse de cacao alcaline

Torréfaction

	durée	dégré
moyenne	30mn	115 ° C
Haute	40 mn	120° C

***Broyage**: 90°C entre 20 et 30 microns

***Abaissement de la teneur en eau** : 8% - 0, 2%

***pH** : 6.2 à 8 max

***acides volatils** : 0%

***germes bactéries** : 0%

***packing**: n.w 25 kg craft bag

***Self life**: 2 years in origin package, keep away from sunlight, in cold dry storage



World Products

Trading - Import/Export - Services



Cacao Feves

<i>Humidité :</i>	<i>8.40</i>	<i>Refaction Humidité :</i>	<i>0.00</i>
<i>Gramage :</i>	<i>92</i>	<i>Refaction Grainage :</i>	<i>0.00</i>
<i>FFA :</i>	<i>0.03</i>	<i>Refaction Moisie :</i>	<i>0.00</i>
<i>Mat etrangere :</i>	<i>0.40</i>	<i>Refaction Mat Etrg :</i>	<i>0.00</i>
<i>Brisure :</i>	<i>0.50</i>	<i>Refaction Brisure :</i>	<i>0.00</i>
<i>Dechet :</i>	<i>0.20</i>	<i>Refaction Défectueuse :</i>	<i>0.00</i>
<i>Fèves violettes :</i>	<i>6.00</i>	<i>Refaction Dechets :</i>	<i>0.00</i>
<i>Fèves Moisies :</i>	<i>3.33</i>	<i>Goût :</i>	<i>OK</i>
<i>Fèves adoisées :</i>	<i>3.33</i>		
<i>Fèves Mitées :</i>	<i>0.00</i>		
<i>Fèves Germées :</i>	<i>0.00</i>		
<i>Fèves Noires :</i>	<i>0.00</i>		



World Products

Trading - Import/Export - Services



COTATION FOB PORT ABIDJAN

PRODUITS	QUANTITE MENSUELLE	PRIX DE LA TONNE FOB PORT ABIDJAN EURO
<i>POUDRE DE CACAO</i>	<i>5.000 T</i>	<i>11.415</i>
<i>MASSE DE CACAO</i>	<i>5.000 T</i>	<i>11.415</i>
<i>BEURRE DE CACAO ALIMENTAIRE</i>	<i>5.000 T</i>	<i>12.176</i>
<i>BEURRE DE CACAO COSMETIQUE</i>	<i>5.000T</i>	<i>12.176</i>

RC : CI-ABJ-2010-A-452 ; 11 BP 1088 ABIDJAN 11 ;UBA siege plateau compte n
101010035690 ;entreprise individuelle
Tel/fixe :00225-21-00-48-21
Email : princessenagni@gmail.com