

PROD004 - Fung'Cacao

Statut / Toestand / Status  Version / Versie	En cours de validité / Currently valid / Momenteel geldig / Aktuell gültig
	1
Référence / Reference / Referentie / Referenz	DEX - PROD004 - 1 - 46099

Rédacteur / Editor  CTO : Sylvie BRETON	Approbateur / Approver / Goedkeuren / Zustimmend  Head of Sales & Marketing : Marie-Astrid GOUIN
Sylvie Breton	Po : Timothée ZAN

Informations générales

Description / Beschrijving / Beschreibung

FR: Fungu'Cacao est un ingrédient aromatique de nouvelle génération, issu de la fermentation, qui révèle et intensifie le goût des recettes sucrées à base de cacao. Son profil sensoriel associe des notes cacaotées chaleureuses à des nuances torrifiées, biscuitées et légèrement fruitées, pour apporter plus de richesse, de rondeur et de persistance en bouche.

EN: Fungu'Cacao is a new generation aromatic ingredient, derived from fermentation, that reveals and intensifies the flavor of sweet cocoa-based recipes. Its sensory profile combines warm cocoa notes with roasted, biscuity, and slightly fruity nuances, bringing more richness, roundness, and persistence to the palate.

NL: Fungu'Cacao is een aromatisch ingrediënt van de nieuwe generatie, verkregen door fermentatie, dat de smaak van zoete cacaorecepten onthult en intensiveert. Het sensorische profiel combineert warme cacaotonen met geroosterde, koekachtige en licht fruitige nuances, wat zorgt voor meer rijkdom, rondheid en een langere afdrank.

DE: Fungu'Cacao ist ein neuartiges Aroma, das durch Fermentation gewonnen wird und den Geschmack süßer, kakaobasierter Rezepte hervorhebt und intensiviert. Sein sensorisches Profil vereint warme Kakaonoten mit Röst-, Keks- und leicht fruchtigen Nuancen und verleiht dem Gaumen mehr Fülle, Rundheit und einen anhaltenden Geschmack.

Utilisation / Usage / Gebruik / Verwendung

Ce produit est conforme aux exigences du règlement (CE) n° 178/2002 relatif aux denrées alimentaires et au règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Il est apte à une utilisation en tant qu'ingrédient destiné à l'alimentation humaine.

This product complies with the requirements of Regulation (EC) No 178/2002 on foodstuffs and Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. It is suitable for use as an ingredient intended for human consumption.

Dit product voldoet aan de eisen van Verordening (EG) nr. 178/2002 betreffende levensmiddelen en Verordening (EG) nr. 852/2004 betreffende de hygiëne van levensmiddelen. Het is geschikt voor gebruik als ingrediënt bestemd voor menselijke consumptie.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über Lebensmittel und der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Es ist als Zutat für den menschlichen Verzehr geeignet.

Allégations / Claims / Angaben

Label "Ingrédients simples". L'ingrédient ne contient aucun ingrédient ultra-transformé banni par le cahier des charges Goûm®. / Simple Ingredients" label. The ingredient does not contain any ultra-processed ingredients banned by the Goûm® specifications. / Label "Eenvoudige ingrediënten". Het ingrediënt bevat geen ultrabewerkte ingrediënten die volgens de Goûm®-specificaties verboden zijn. / Label „Einfache Zutaten“. Die Zutat enthält keine hochverarbeiteten Inhaltsstoffe, die nach den Goûm®-Vorgaben verboten sind.



<b>Référence / Reference / Referentie / Referenz</b>	PROD004
--	---------

<b>Dénomination commerciale / Tradename / Handelsnaam / Handelsname</b>	Fung'Cacao
---	------------

<b>Dénomination légale / Legal name / Wettelijke naam / Legaler name</b>	Féveroles et marc de raisin fermentés / Fermented broad beans and grape pomace / Gefermenteerde tuinbonen en druivenpulp / Fermentierte Saubohnen und Traubentrestler
--	---

<b>Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten / Zutaten</b>	Féveroles, marc de raisin, ferments / Broad beans, grape pomace, starter cultures / Tuinbonen, druivenpulp, starterculturen / Saubohnen, Traubentrestler, Starterkulturen
---	---

<b>Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Voedingswaarden / Nährwerte</b>	pour 100g / per 100g / pro 100g
---	---------------------------------

<b>Energy / Energie</b>	325 Kcal / 1370 KJ
-------------------------	--------------------

<b>Matières grasses / Fats / Vetten / Fett</b>	2,95
--	------

<b>Dont acides gras saturés / Saturated fatty acids / Verzadigde vetzuren / Davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,6
---	-----

<b>Dont acides gras mono-insaturés / Of which monounsaturates / Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren / Davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	0,65
---	------

<b>Dont acides gras polyinsaturés / Of which polyunsaturates / Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren / Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	1,7
--	-----

<b>Dont acides gras transformés / Of which trans fats / Waarvan transvetzuren / Davon Transfettsäuren</b>	<0,05
---	-------

<b>Glucides / Carbohydrates / Koolhydraten / Kohlenhydrate</b>	31,2
--	------

<b>Dont sucres / Sugars / Waarvan suikers / Davon Zucker</b>	0,8
--	-----

<b>Protéines / Proteins / Proteïnen / Eiweiß</b>	34,3
--	------

<b>Fibres / Vezels / Ballaststoffen</b>	18,1
---	------

<b>Sel / Salt / Zout / Salz</b>	0,02
---------------------------------	------

<b>Valeurs Physico-chimiques / Physico-chemical values / Fysisch-chemische waarden / Physikalisch-chemische Werte</b>	
---	--

<b>pH</b>	5,5
-----------	-----

<b>Humidité / Moisture / Vocht / Feuchtigkeit</b>	7,8 %
---	-------

<b>Granulométrie / Particle size / Korrelgrootte / Korngröße</b>	<0,5 mm
--	---------

<b>Allergènes / Allergens / Allergenen / Allergene</b>	Ce produit ne contient aucun des 14 allergènes à déclaration obligatoire conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement (UE) n°1169/2011) This product does not contain any of the 14 allergens that must be declared in accordance with current European regulations (Regulation (EU) No 1169/2011)  Dit product bevat geen van de 14 allergenen die volgens de huidige Europese regelgeving (Verordening (EU) nr. 1169/2011) moeten worden vermeld.  Dieses Produkt enthält keines der 14 Allergene, die gemäß den geltenden europäischen Vorschriften (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) deklariert werden müssen.
--	--

<b>Conservation / Storage / Aufbewahrung / Bewaaradvies</b>	
---	--

<b>Durée de vie garantie à réception / Guaranteed lifespan on delivery / Gegarandeerde levensduur bij levering / Garantierte Lebensdauer bei Lieferung</b>	6 mois après ouverture et conservé à l'abri de la lumière et de l'humidité. / Use within 6 months of opening and stored away from light and moisture. / Na opening binnen 6 maanden gebruiken en bewaren op een donkere en droge plaats. / Nach dem Öffnen innerhalb von 6 Monaten verbrauchen und vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
--	--

<b>Température de conservation - Autres informations / Storage temperature - Other Information / Bewaar temperatuur - Overige informatie / Lagertemperatur - Andere Informationen</b>	À conserver dans un contenant fermé hermétiquement à l'abri de la lumière et de l'humidité / Store in an airtight container away from light and moisture. / Bewaar in een luchtdichte verpakking, beschermd tegen licht en vocht. / In einem luftdichten Behälter, geschützt vor Licht und Feuchtigkeit, aufbewahren.
---	---

<b>Critères bactériologiques / Bacteriological criteria / Bacteriologische criteria / Bakteriologische Kriterien</b>	ufc / g
--	---------

<b>Flore aérobie mésophile 30°C / Aerobic mesophilic bacteria 30°C (AMB) / Aërobe mesofiele bacteriën 30°C (AMB) / Aerobe mesophile Keimzahl 30°C</b>	< 500 000
---	-----------

<b>Levures / Yeasts / Gisten / Hefen</b>	<1 000
--	--------

<b>Moisissures / Moulds / Schimmels / Schimmelpilze</b>	< 50 000
---	----------

<b>Entérobactéries / Enterobacteria / Enterobacteriën / Enterobakterien</b>	<100
---	------

<b>E. coli</b>	<10
----------------	-----

<b>Staphylococcus spp</b>	<10
---------------------------	-----

<b>Salmonelles</b>	Non détecté
--------------------	-------------

<b>Listeria</b>	Non détecté
-----------------	-------------

<b>Bacillus cereus</b>	<100
------------------------	------

<b>Clostridium perfringens</b>	<10
--------------------------------	-----

<b>Couleur / Color / Kleur / Farbe</b>	<b>Attributs / Attributes / Attributen</b>
Marron / Brown / Bruin / Braun	Boisson au chocolat, fruits secs, épices, terreux / Chocolate drink, dried fruit, spices, earthy / Chocoladedrank, gedroogd fruit, kruiden, aardse tonen / Schokoladengetränk, Trockenfrüchte, Gewürze, erdig

<b>Origine France</b>	<b>Origine UE</b>
-----------------------	-------------------

Féveroles, marc de raisin, ferments / Broad beans, grape pomace, starter cultures / Tuinbonen, druivenpulp, starterculturen / Saubohnen, Traubentrestler, Starterkulturen	
---	--

# Piste d'audit

## Détails

NOM DU FICHIER DEX - PROD004 - 1 - 46099 - 3/19/26, 2:54 PM.pdf

ÉTAT ● Signé

CODE TEMPOREL DE L'ÉTAT 2026/03/19 13:55:27 UTC

## Activité



ENVOYÉ

timothee@funguit.com **a envoyé** une demande de signature à :

- Po : Timothée ZAN (timothee@funguit.com)
- Sylvie Breton (sylvie@funguit.com)

2026/03/19  
13:54:37 UTC



SIGNÉ

**Signé** par Sylvie Breton (sylvie@funguit.com)

2026/03/19  
13:55:11 UTC



SIGNÉ

**Signé** par Po : Timothée ZAN (timothee@funguit.com)

2026/03/19  
13:55:27 UTC



TERMINÉ

Ce document a été signé par tous les signataires et le processus est **terminé.**

2026/03/19  
13:55:27 UTC

Il est possible que l'adresse e-mail indiquée ci-dessus pour chaque signataire soit associée à un compte Google. Il peut s'agir de l'adresse e-mail principale ou secondaire pour ce compte.