

# FICHE TECHNIQUE

## POUDRE DE CAROUBE TORRÉFIÉE BRUNE ROASTED BROWN CAROB POWDER



ORIGINE  
MAROC



TRANSFORMATION  
INDUSTRIELLE



PRODUITS  
PERSONNALISÉES



QUALITÉ  
CONTROLÉE



EXPORT  
INTERNATIONAL

### 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

La poudre de caroube torréfiée brune est obtenue à partir de gousses de caroube (*Ceratonia siliqua* L.) soigneusement sélectionnées, nettoyées, torréfiées et broyées.

Elle se caractérise par sa couleur brune, son arôme doux et sa saveur naturellement sucrée.

Produit 100% naturel, sans additifs, sans conservateurs, sans colorants.

### 2. SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMÈTRES	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Humidité	≤ 8 %	ISO 712
Cendres	≤ 3 %	ISO 2171
Protéines	≤ 4 %	ISO 20483
Matières grasses	≤ 1,5 %	ISO 11085
Fibres alimentaires	≥ 10 %	AOAC 985.29
pH (solution 10%)	5,0 – 6,0	ISO 1842
Granulométrie	90 % < 250 µm	ISO 13320
Couleur (L*)	25 – 35	Hunter Lab
Couleur (a*)	8 – 15	Hunter Lab
Couleur (b*)	10 – 20	Hunter Lab

### 3. COMPOSITION NUTRITIONNELLE MOYENNE

(Pour 100 g de produit)

ÉNERGIE	1180 kJ / 280 kcal
Matières grasses	0,7 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	63 g
dont sucres	48 g
Fibres alimentaires	10,5 g
Protéines	3,5 g
Sel	0,05 g

\*Valeurs indicatives pouvant varier selon l'origine et la saison.

### 4. MICROBIOLOGIE

PARAMÈTRES	LIMITES	MÉTHODES
Flore totale mésophile	< 10 <sup>4</sup> UFC/g	ISO 4833-1
Levures et moisissures	< 10 <sup>2</sup> UFC/g	ISO 21527-2
E. coli	Absence / 1 g	ISO 16649-2
Salmonella	Absence / 25 g	ISO 6579
Staphylococcus aureus	Absence / 1 g	ISO 6888-1

### 5. CONDITIONNEMENT



#### SAC KRAFT 25 kg

Avec doublure  
intérieure alimentaire



#### SAC KRAFT 5 kg

Pour pâtisserie, boulangerie  
et usages professionnels



#### SOLUTIONS PERSONNALISÉES

Conditionnement, étiquetage et formulation selon les besoins du client. Private Label disponible.

### 6. STOCKAGE

Conserver dans un endroit frais, sec et propre,  
à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Température recommandée: <25°C

Durée de conservation : 24 mois dans son emballage d'origine.



### 7. APPLICATIONS



Pâtisserie



Biscuiterie



Chocolaterie



Boissons



Produits laitiers



Nutrition

### 8. ORIGINE

MAROC



### 9. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom commercial : Poudre de Caroube Torréfiée Brune

Nom botanique : *Ceratonia siliqua* L.

Pays d'origine : Maroc

Type de produit : 100% naturel

OGM : Absence d'OGM

Allergènes : Aucun

Statut réglementaire : Conforme à la réglementation en vigueur  
(UE, Codex Alimentarius)

✉ Sales@oubacaroube.com

✉ Info@oubacaroube.com

**MR AZIZ OUBARI**

06 61 13 04 65

**OUBA CAROUBE Sarl.**

N° 33, 3ème étage, Immeuble Agadir Office Center,

Founty (BP 953 Poste Principale) Agadir - Maroc

Usine: Km 1, Ait Amira, Biougra, 80000 Agadir - Maroc

☎ +212 5 28 81 28 49

🌐 [www.oubacaroube.ma](http://www.oubacaroube.ma)

🌐 [www.oubacaroube.com](http://www.oubacaroube.com)