



DCP-22SP-E0-760

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Poudre de cacao alcalinisé
Nom commercial :	Extra Brut
Article :	DCP-22SP-E0-760
Tarif Douanier EU :	1805.0000

Composition typique

poudre de cacao ; correcteur d'acidité: E 501i

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419310449	1,000 KG
CAR	13073419310446	6,000 KG
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)		

Caractéristiques du produit

Apparence: : rouge
Couleur: : rouge foncé intense
Odeur et goût : typique d'une poudre de cacao alcalinisée sans goût indésirable

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 5 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	contrôle tarare
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

Critères microbiologiques

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : DCP-22SP-E0-760

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

20.11.2020 11:36:37

Tél.: Fax.:

p. 1 / 4



DCP-22SP-E0-760

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Critères microbiologiques

MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	384 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,2 %	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.605 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	32,9 %	VITAMINE D CALCIFERON	1,000 µg
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS AR	69,2 %	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,600 mg
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE E (UI)	2
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	8,8 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,4 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	35,500 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	17,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLYOLS	0,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDON	8,4 g	PHOSPHORE	620,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	29,0 g	PHOSPHORE AR	88,6 %
PROTÉINES TOTALES	18,9 g	FER	42,00 mg
PROTÉINES TOTALES AR	37,8 %	FER AR	300,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM	391,3 mg
SEL	0,04 g	MAGNESIUM AR	104,3 %
SEL AR	0,7 %	ZINC	5,50 mg
SODIUM	16,2 mg	ZINC AR	55,0 %
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	IODE	0,00 µg
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	IODE AR	0,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,60 g	CALCIUM	107,8 mg
CAFÉINE	0,20 g	CALCIUM AR	13,5 %

Article : DCP-22SP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

20.11.2020 11:36:37

p. 2 / 4



DCP-22SP-E0-760

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

THÉOBROMINE	1,81 g	CHLORURE	30,20 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	3,8 %
VITAMINE A RETINOL	8,000 µg	POTASSIUM	3.323,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	POTASSIUM AR	166,2 %
VITAMINE A (UI)	27	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,400 mg	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,400 mg	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	23,3 %	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,200 mg	CENDRES	9,59 g
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	14,3 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Article : DCP-22SP-E0-760
 Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
 8005 ZURICH - SUISSE
 Tél.: Fax.:

pour le client 4384

20.11.2020 11:36:37

p. 3 / 4



DCP-22SP-E0-760

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Alcalin exprimé en K₂CO₃ sur matière sèche sans graisse

max 7 %

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Pareve

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 20.11.2020 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : DCP-22SP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

20.11.2020 11:36:37

p. 4 / 4