



DCP-22EXBRU-E0-89B

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 Brute
Article :	DCP-22EXBRU-E0-89B
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	3073419330324	1,000 KG
CAR	13073419330321	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 4,50 %	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 : 99.8 % \pm 0.2 min < 75 μ m , 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-22EXBRU-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

30.11.2022 13:32:46

Tél.: Fax.:

p. 1 / 5



DCP-22EXBRU-E0-89B

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	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579-1

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 AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.605 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,100 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	32,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	22,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	VITAMINE D (UI)	44
ACIDES GRAS SATURÉS AR	69,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,800 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,0 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	35,500 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	17,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	8,8 g	PHOSPHORE	620,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,4 %	PHOSPHORE AR	88,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	FER	42,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	FER AR	300,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	521,0 mg
AMIDON	8,4 g	MAGNESIUM AR	138,9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	29,0 g	ZINC	5,50 mg
PROTÉINES TOTALES	18,9 g	ZINC AR	55,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	37,8 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,04 g	CALCIUM	135,0 mg
SEL AR	0,7 %	CALCIUM AR	16,9 %
SODIUM	16,2 mg	CHLORURE	30,20 mg
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	CHLORURE AR	3,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	POTASSIUM	4.600,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,60 g	POTASSIUM AR	230,0 %
CAFÉINE	0,20 g	MANGANESE	0,00 mg

Article : DCP-22EXBRU-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

30.11.2022 13:32:46

p. 2 / 5



DCP-22EXBRU-E0-89B

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

THÉOBROMINE	1,81 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A RETINOL	8,800 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	29	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,400 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	CENDRES	9,59 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
ARACHIDES*	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE CAJOU*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
MOUTARDE	0	NOIX DE PÉCAN*	0
LUPIN	0	PISTACHES*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	NOIX*	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT	0
PORC	0	CHATAÎGNES*	0
POULE	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE PILI*	0
MAÏS	0	KARITÉ*	0
VANILLINE	0	NOIX DE COEUR*	0
ALCOOL	0	CHINQUAPINE*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE LYCHEE*	0
SARRASIN	0	FAÎNES*	0
GLUTEN>20 PPM	0	COURGE OU NOYER*	0

Article : DCP-22EXBRU-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

30.11.2022 13:32:46

p. 3 / 5



DCP-22EXBRU-E0-89B

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

Autres substances d'intérêt

SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE COCO*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	NOIX DE CARYER*	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

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

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

Alcalin exprimé en K ₂ CO ₃ 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 cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 30.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : DCP-22EXBRU-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

30.11.2022 13:32:46

p. 4 / 5



DCP-22EXBRU-E0-89B

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

poudre de cacao 94,60% ; correcteur d'acidité: E 501i 5,40%

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

Saccharose	0,0 %
Beurre de cacao	23,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	74,50 %

Article : DCP-22EXBRU-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

30.11.2022 13:32:46

p. 5 / 5