



NCL-4C501-BY-654

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 : Pâte de cacao
Nom commercial : GRAND CARAQUE
Article : NCL-4C501-BY-654
Tarif Douanier EU : 1803.1000

Composition typique

pâte de cacao 100,0%

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073412120984	3,000 KG
CAR	13073412120981	12,000 KG

Forme Easymelt
Quantité 3KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 32CAR/PAL
Quantité à commander 12 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

Apparence: : brun

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	min 53,0 %
pH	max 6,0 -
% COQUES	max 1,75 %
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 10,00 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)
IOCCC15(1972)
contrôle tarare
IOCCC16(1973)

Article : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 1 / 5



NCL-4C501-BY-654

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

Critères physiques

Granulométrie : 25µ max

Méthode de référence

MICROMETER METHOD

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
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)

36 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	598 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.500 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	54,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	2,400 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	77,1 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	48,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	32,5 g	VITAMINE D (UI)	96
ACIDES GRAS SATURÉS AR	162,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	4,300 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	17,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	35,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,6 g	VITAMINE E (UI)	6
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	21,500 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	10,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	5,5 g	PHOSPHORE	375,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	2,1 %	PHOSPHORE AR	53,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,3 g	FER	29,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,3 %	FER AR	207,1 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	237,1 mg
AMIDON	5,1 g	MAGNESIUM AR	63,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	18,7 g	ZINC	3,30 mg
PROTÉINES TOTALES	11,9 g	ZINC AR	33,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	23,7 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,02 g	CALCIUM	65,3 mg
SEL AR	0,4 %	CALCIUM AR	8,2 %

Article : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 2 / 5



NCL-4C501-BY-654

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

SODIUM	9,8 mg	CHLORURE	18,30 mg
ACIDES ORGANIQUES	1,60 g	CHLORURE AR	2,3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	1,20 g	POTASSIUM	1.099,3 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	3,00 g	POTASSIUM AR	55,0 %
CAFÉINE	0,12 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	1,08 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,24 mg
VITAMINE A RETINOL	21,500 µg	FLUORIDE AR	6,9 %
VITAMINE A (UI)	72	SELENIUM	9,20 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,200 mg	SELENIUM AR	16,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	18,2 %	CHROMIUM	120,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,200 mg	CHROMIUM AR	300,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,3 %	MOLYBDENUM	146,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,500 mg	MOLYBDENUM AR	292,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	9,4 %	CENDRES	2,65 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	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 HAUTEMENT RAFFINÉE	0	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	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 (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. 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 : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 3 / 5



NCL-4C501-BY-654

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

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 Dairy

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

Imprimé le 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 4 / 5



NCL-4C501-BY-654

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

pâte de cacao 100,00%

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

Saccharose	0,0 %
Beurre de cacao	54,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	44,50 %

Article : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 5 / 5