



DCP-22SP-761

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 (EU)	
Nom commercial :	EXTRA BRUTE	
Article :	DCP-22SP-761	
Tarif Douanier EU :	1805.0000	
EAN/UPC :		
10,00 KG	CAR	13073414270950
2,50 KG	UC	3073414270953

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

poudre de cacao 100,0%

Conditionnement

2,5KG/UC 4UC/CAR 40CAR/PAL

Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Apparence: : rouge

Couleur: : rouge foncé intense

Odeur et goût : typique d'une poudre de cacao alcalinisée sans goût indésirable

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 5 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,8 - 8,2 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	contrôle tarare
% CENDRES	max 14,0 %	IOCCC16(1973)

Critères physiques

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

Critères microbiologiques

	Méthode de référence	
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

Article : DCP-22SP-761

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

18.06.2015 15:37:17

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

p. 1 / 4



DCP-22SP-761

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES absence/25g

Méthode de référence

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.

Dimensions standard

Non spécifié.

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	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.605 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,0 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	33,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS SATURÉS AR	69,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,6 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,0000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	8,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	35,5 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	17,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	620,1 mg
AMIDON	8,4 g	PHOSPHORE AR	88,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	29,0 g	FER	42,0 mg
PROTÉINES TOTALES	18,9 g	FER AR	300,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	38,0 %	MAGNESIUM	391,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	104,3 %
SEL	0,04 g	ZINC	5,5 mg
SEL AR	0,7 %	ZINC AR	55,0 %
SODIUM	0,02 g	IODE	0,0000 µg
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,0 g	CALCIUM	107,8 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,6 g	CALCIUM AR	13,5 %
CAFÉINE	0,2 g	CHLORURE	30,2 mg
THÉOBROMINE	1,8 g	CHLORURE AR	3,8 %

Article : DCP-22SP-761

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

18.06.2015 15:37:17

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

p. 2 / 4



DCP-22SP-761

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

ALCOOL	0,0 g	POTASSIUM	3.323,0 mg
VITAMINE A RETINOL	8,00 µg	POTASSIUM AR	166,2 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	COPPER	3,8 mg
VITAMINE A (UI)	27	COPPER AR	381,0 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	MANGANESE	0,0000 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,30 mg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,30 mg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	SELENIUM	4,6 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,4 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	CHROMIUM	60,0 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,4 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	23,3 %	MOLYBDENUM	73,0 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,20 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	14,3 %	CENDRES	9,6 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	ISOMALTULOSE	0 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	0	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	0	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	0	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	0	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

pour le client 4384

18.06.2015 15:37:17

p. 3 / 4



DCP-22SP-761

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

Informations complémentaires sur les allergènes

AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

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

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 18.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Philippe Goujon

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

pour le client 4384

18.06.2015 15:37:17

p. 4 / 4