



FND-J44CACAO-603

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
Boîte post. 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Fourrage au cacao
Certification	Certifié HALAL RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	K d'arome
Article :	FND-J44CACAO-603
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

graisse végétale (noix de coco, palmiste, palme, colza) en proportion variable 46,5% ; poudre de cacao maigre 44,0% ; poudre de lait entier 5,5% ; sucre 4,0% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%

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

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 21.02.2025 ne sont pas certifiés halal.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073419301096	5,000 KG	
CAR	13073419301093	20,000 KG	

Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	24CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 2 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	52,9 %	+/- 2,0 IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Article : FND-J44CACAO-603
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 1 / 4



FND-J44CACAO-603

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

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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	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)

12 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	596 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,101 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.494 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,221 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	52,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	4,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	75,6 %	VITAMINE D	(UI)	9
ACIDES GRAS SATURÉS	19,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	5,944 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	99,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	49,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,9 g	VITAMINE E	(UI)	9
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	9,8 g	FOLATE		19,381 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		9,7 %
CHOLESTÉROL	5,4 mg	PHOSPHORE		359,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	10,3 g	PHOSPHORE AR		51,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,0 %	FER		18,63 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	5,9 g	FER AR		133,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	6,6 %	MAGNESIUM		206,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		54,9 %
AMIDON	4,3 g	ZINC		3,14 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	14,8 g	ZINC AR		31,4 %
PROTÉINES TOTALES	11,2 g	IODE		1,40 µg
PROTÉINES TOTALES AR	22,3 %	IODE AR		0,9 %
PROTÉINES DE LAIT	1,4 g	CALCIUM		102,7 mg
SEL	0,07 g	CALCIUM AR		12,8 %
SEL AR	1,1 %	CHLORURE		57,45 mg
SODIUM	27,5 mg	CHLORURE AR		7,2 %
ACIDES ORGANIQUES	1,41 g	POTASSIUM		2.145,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	1,03 g	POTASSIUM AR		107,3 %

Article : FND-J44CACAO-603

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.10.2025 15:18:54

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



FND-J44CACAO-603

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,33 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	14,002 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	47	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,193 mg	SELENIUM	2,77 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	17,5 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,288 mg	CHROMIUM	28,42 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	20,6 %	CHROMIUM AR	71,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,282 mg	MOLYBDENUM	34,91 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,0 %	MOLYBDENUM AR	69,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,111 µg	CENDRES	5,30 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,5 %		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	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	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : FND-J44CACAO-603

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 3 / 4



FND-J44CACAO-603

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

Autres substances d'intérêt

GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	NATURAL LATEX	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	0
--------------------------	---	--------------------------	---

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.

Conditions de stockage

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

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : FND-J44CACAO-603

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 4 / 4