



# NCB-HD702-BYEX-U68

## 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 :	Beurre de cacao
Certification	Certifié HALAL
Article :	NCB-HD702-BYEX-U68
Tarif Douanier EU :	1804.0000

### Composition typique

beurre 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	Poids brut
UC	3073419311293	1,000 KG	
CAR	13073419311290	6,000 KG	

Forme	Easymelt
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

### Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

### Caractéristiques du produit

Apparence: : jaune

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 1 / 5



# NCB-HD702-BYEX-U68

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

### Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITE	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFIABLE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501

### Critères physiques

Non spécifié.

### Méthode de référence

### 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)

24 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	900 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	45,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	3.766 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	100,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	4,500 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	142,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	90,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	60,2 g	VITAMINE D (UI)	180
ACIDES GRAS SATURÉS AR	300,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,000 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	32,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	66,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,9 g	VITAMINE E (UI)	12
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	15,000 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	7,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	PHOSPHORE	0,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	0,0 %	PHOSPHORE AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g	FER	0,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,0 %	FER AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	0,0 mg
AMIDON	0,0 g	MAGNESIUM AR	0,0 %

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 2 / 5



# NCB-HD702-BYEX-U68

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

FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC	0,00 mg
PROTÉINES TOTALES	0,0 g	ZINC AR	0,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	0,0 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,00 g	CALCIUM	0,0 mg
SEL AR	0,0 %	CALCIUM AR	0,0 %
SODIUM	0,0 mg	CHLORURE	0,00 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM	0,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	POTASSIUM AR	0,0 %
CAFÉINE	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A RETINOL	41,000 µg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE A (UI)	137	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

### Composition en acides gras:

Acide Palmitique (%)	= 24 - 29 %	
Acide Stéarique (%)	= 32 - 37 %	
Acide Oléique (%)	= 30 - 37 %	
Acide Linoléique (%)	= < 2.9 %	Omega 6
Acide Linoléique (%)	= < 0.1 %	Omega 3
Acide Arachidique (%)	= 1 - 2 %	

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	NOIX DU BRÉSIL*	0

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 3 / 5



# NCB-HD702-BYEX-U68

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

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

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. CACAHUËTE	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	0	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
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	0	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	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.

### 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 Dairy

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

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 4 / 5



## NCB-HD702-BYEX-U68

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

*Cm Petit*

Claire-Marie Petit

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

**p. 5 / 5**