



DCP-10BLACK-E0-89B

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 :	Poudre de cacao maigre alcalinisé
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	NOIR INTENSE
Article :	DCP-10BLACK-E0-89B
Tarif Douanier EU :	1805.0000

Composition typique

poudre de cacao maigre ; correcteur d'acidité: E524 ; 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	Poids brut
UC	3073419330065	1,000 KG	
CAR	13073419330062	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)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	04-PE-LD
CAR	Carton	20-PAP

Caractéristiques du produit

Apparence: : noir
Couleur: : noir
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	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	6,7 - 7,1 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	AOAC 970.23
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Article : DCP-10BLACK-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

19.10.2024 17:47:53

Tél.: Fax.:

p. 1 / 4



DCP-10BLACK-E0-89B

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

Critères chimiques

Méthode de référence

Critères physiques

Méthode de référence

Granulométrie : 99.8 % ± 0.2 min < 75µm , 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	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	310 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	15,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.299 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	11,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,500 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	15,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	10,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	6,6 g	VITAMINE D (UI)	20
ACIDES GRAS SATURÉS AR	33,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,800 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	3,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	6,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,3 g	VITAMINE E (UI)	1
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	41,400 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	20,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES	13,4 g	PHOSPHORE	722,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	5,1 %	PHOSPHORE AR	103,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,5 g	FER	50,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,6 %	FER AR	357,1 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	456,1 mg
AMIDON	12,9 g	MAGNESIUM AR	121,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	31,5 g	ZINC	6,40 mg
PROTÉINES TOTALES	21,5 g	ZINC AR	64,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	43,0 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %

Article : DCP-10BLACK-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

19.10.2024 17:47:53

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4



DCP-10BLACK-E0-89B

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

SEL	4,11 g	CALCIUM	125,6 mg
SEL AR	68,5 %	CALCIUM AR	15,7 %
SODIUM	1.643,0 mg	CHLORURE	35,20 mg
ACIDES ORGANIQUES	3,00 g	CHLORURE AR	4,4 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,34 g	POTASSIUM	3.615,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,80 g	POTASSIUM AR	180,8 %
CAFÉINE	0,23 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	2,11 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A RETINOL	4,100 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	14	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,400 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	36,4 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28,6 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,900 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	18,1 %	CENDRES	12,00 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	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

Article : DCP-10BLACK-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

19.10.2024 17:47:53

Tél.: Fax.:

p. 3 / 4



DCP-10BLACK-E0-89B

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

Autres substances d'intérêt

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
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		

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 K₂CO₃ 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 recommandée : 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 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : DCP-10BLACK-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

19.10.2024 17:47:53

p. 4 / 4