

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Poudre de cacao alcalinisé
Nom commercial : 20/22 DW
Article : 100334-793
Tarif Douanier EU : 1805.0000

Composition typique

poudre de cacao ; correcteur d'acidité: E 501i ; acidifiant: acide citrique

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
SAC	5410522224368	25,000 KG		
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/SAC		
Quantité par palette		30SAC/PAL		
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)				

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
SAC	Sac	81-C/PAP

Caractéristiques du produit

Apparence: : rouge
Couleur: : rouge foncé intense
Odeur et goût : typique d'une poudre de cacao alcalinisée sans goût indésirable

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 4,50 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	20,0 - 22,0 %
pH	7,3 - 7,7 -
% COQUES	max 1,75 %
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %

Méthode de référence

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

Critères physiques

Granulométrie : 99.8 % ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve

Méthode de référence

IOCCC 38(1990)

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

Critères microbiologiques

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/25g	ISO6579-1
SPORES MÉSOPHILES	<1.000/g	NIZO
SPORES THERMOPHILES	<100/g	NIZO

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	370 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	18,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.548 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	21,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	30,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	12,6 g	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS SATURÉS AR	63,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,600 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,6 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	36,400 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	18,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES	8,9 g	PHOSPHORE	636,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,4 %	PHOSPHORE AR	90,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	FER	42,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	FER AR	300,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	521,0 mg
AMIDON	8,5 g	MAGNESIUM AR	138,9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	29,9 g	ZINC	5,60 mg
PROTÉINES TOTALES	19,4 g	ZINC AR	56,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	38,8 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,04 g	CALCIUM	135,0 mg
SEL AR	0,7 %	CALCIUM AR	16,9 %
SODIUM	16,6 mg	CHLORURE	31,00 mg

Article : 100334-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100334-793/EU/00000000

31.10.2023 17:08:38

p. 2 / 6



100334-793

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

ACIDES ORGANIQUES	2,70 g	CHLORURE AR	3,9 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,07 g	POTASSIUM	4.947,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,70 g	POTASSIUM AR	247,4 %
CAFÉINE	0,21 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	1,86 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A RETINOL	8,000 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	27	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,500 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,6 %	CENDRES	9,83 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
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
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

Article : 100334-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100334-793/EU/00000000

31.10.2023 17:08:38

p. 3 / 6

Spécification de l'article selon la législation de l' UE**Autres substances d'intérêt**

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).

Certifications et programmes optionnels

Cocoa Horizons Foundation	Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.
Fair Trade	Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat FTvalide. Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)
Fair Trade Sourcing Prog Cocoa	Toute référence au Fairtrade/FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI cacao Ingrédients Fairtrade: Cacao
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance - cacao MB Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Veuillez contactez votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

Imprimé le 31.10.2023 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Article : 100334-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100334-793/EU/00000000

31.10.2023 17:08:38

p. 4 / 6



100334-793

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

Cm Petit

Claire-Marie Petit

Article : 100334-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100334-793/EU/00000000

31.10.2023 17:08:38

p. 5 / 6



100334-793

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

poudre de cacao 94,08% ; correcteur d'acidité: E 501i 5,62% ; acidifiant: acide citrique 0,30%

Saccharose	0,0 %
Beurre de cacao	21,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	76,50 %

Article : 100334-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100334-793/EU/00000000

31.10.2023 17:08:38

p. 6 / 6