



# DCP-22GT-BY-760

## 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
Nom commercial :	PLEIN AROME
Article :	DCP-22GT-BY-760
Tarif Douanier EU :	1805.0000

### Composition typique

poudre de cacao 100,0%

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073414270939	1,000 KG
CAR	13073414270936	6,000 KG
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		70CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)		

### Caractéristiques du produit

Apparence: : brun  
Couleur: : brun medium  
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	6,7 - 7,2 -	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

Article : DCP-22GT-BY-760

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

20.12.2016 11:43:56

p. 1 / 4



## DCP-22GT-BY-760

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

#### Critères microbiologiques

MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

#### Méthode de référence

ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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.

#### 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	390 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.631 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	32,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS SATURÉS AR	69,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,600 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	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	9,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	36,400 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,5 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	18,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	636,1 mg
AMIDON	8,6 g	PHOSPHORE AR	90,9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	30,6 g	FER	42,00 mg
PROTÉINES TOTALES	19,5 g	FER AR	300,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	39,0 %	MAGNESIUM	401,5 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	107,1 %
SEL	0,04 g	ZINC	5,60 mg
SEL AR	0,7 %	ZINC AR	56,0 %
SODIUM	16,6 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	2,50 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	CALCIUM	150,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	4,30 g	CALCIUM AR	18,8 %
CAFÉINE	0,20 g	CHLORURE	31,00 mg

Article : DCP-22GT-BY-760

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

20.12.2016 11:43:56

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

p. 2 / 4



## DCP-22GT-BY-760

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

THÉOBROMINE	1,81 g	CHLORURE AR	3,9 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	3.500,0 mg
VITAMINE A RETINOL	8,000 µg	POTASSIUM AR	175,0 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	COPPER	3,81 mg
VITAMINE A (UI)	27	COPPER AR	381,0 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,500 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,6 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	23,3 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,200 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	14,3 %	CENDRES	5,59 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	ISOMALTULOSE	0,00 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

Article : DCP-22GT-BY-760

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

20.12.2016 11:43:56

p. 3 / 4



## DCP-22GT-BY-760

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

#### Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
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 20.12.2016 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle