



# DCP-22PLARO-E0-91B

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

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSELIES  
BELGIQUE

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Poudre de cacao alcalinisé
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	PLEIN AROME
Article :	DCP-22PLARO-E0-91B
Tarif Douanier EU :	1805.0000

### Composition typique

poudre de cacao ; 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
UC	3073419330270	5,000 KG
CAR	13073419330277	10,000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		2UC/CAR
Quantité par palette		48CAR/PAL
Quantité à commander 10 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 4,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	6,8 - 7,2 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	contrôle tarare
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 99.8 % ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

Article : DCP-22PLARO-E0-91B  
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZURICH - SUISSE  
Tél.: Fax.:

pour le client 5996  
13.02.2023 10:27:01  
p. 1 / 3



# DCP-22PLARO-E0-91B

## 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/25g	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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	389 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	29,8 g
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	PROTÉINES TOTALES	19,5 g
GLUCIDES DISPONIBLES	9,1 g	SEL	0,04 g

AR = apports de référence

### Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Alcalin exprimé en K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> 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: 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 13.02.2023 pour le client BRUYERRE S.A.

Article : DCP-22PLARO-E0-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

13.02.2023 10:27:01

p. 2 / 3



## DCP-22PLARO-E0-91B

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

Claire-Marie Petit

Article : DCP-22PLARO-E0-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

13.02.2023 10:27:01

p. 3 / 3