



# DCP-22SP-761

## 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  
**Nom commercial :** EXTRA BRUTE  
**Article :** DCP-22SP-761  
**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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	3073414270953	2,500 KG
CAR	13073414270950	10,000 KG
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Caractéristiques du produit

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

### Critères chimiques

		<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 5 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	contrôle tarare
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

### Critères physiques

	<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

### Critères microbiologiques

		<b>Méthode de référence</b>
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : DCP-22SP-761  
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZURICH - SUISSE  
Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

**p. 1 / 4**



# DCP-22SP-761

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

### Critères microbiologiques

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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	384 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.605 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	FOLATE	35,500 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	17,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	8,8 g	PHOSPHORE	620,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,4 %	PHOSPHORE AR	88,6 %
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	391,3 mg
AMIDON	8,4 g	MAGNESIUM AR	104,3 %
FIBRES ALIMENTAIRES	29,0 g	ZINC	5,50 mg
PROTÉINES TOTALES	18,9 g	ZINC AR	55,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	37,8 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,04 g	CALCIUM	107,8 mg
SEL AR	0,7 %	CALCIUM AR	13,5 %
SODIUM	16,2 mg	CHLORURE	30,20 mg
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	CHLORURE AR	3,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	POTASSIUM	3.323,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,60 g	POTASSIUM AR	166,2 %
CAFÉINE	0,20 g	MANGANESE	0,00 mg

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

p. 2 / 4



# DCP-22SP-761

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

THÉOBROMINE	1,81 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	2,400 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	CENDRES	9,59 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 / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	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	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

p. 3 / 4



## DCP-22SP-761

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

#### Autres substances d'intérêt

SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	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 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 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Claire-Marie Petit

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

p. 4 / 4