

## DCP-10Y352-790

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

#### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Poudre de cacao maigre alcalinisé
Nom commercial :	EBONY / DF800-11BH
Article :	DCP-10Y352-790
Tarif Douanier EU :	1805.0000
C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive	

#### Composition typique

poudre de cacao maigre

#### Conditionnement

	EAN	Poids net
SAC	5410522484113	25,000 KG
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/SAC
Quantité par palette		30SAC/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)		

#### Caractéristiques du produit

Apparence: : noir  
Couleur: : noir  
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	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,8 - 8,6 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	contrôle tarare
% CENDRES	max 16,0 %	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 3.000/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	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	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

Article : DCP-10Y352-790

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

31.05.2017 12:14:20

p. 1 / 2

## DCP-10Y352-790

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

#### Critères microbiologiques

#### Méthode 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	300 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	11,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	32,6 g
ACIDES GRAS SATURÉS	6,6 g	PROTÉINES TOTALES	21,6 g
GLUCIDES DISPONIBLES	10,0 g	SEL	2,50 g

AR = apports de référence

#### 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 31.05.2017



Philippe Goujon