

NCP-10C101-789**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Spécification de l'article**

| | | | |
|------------------------------|-----------------------------|---------------|--|
| Dénomination légale : | Poudre de cacao maigre (EU) | | |
| Nom commercial : | N102C | | |
| Article : | NCP-10C101-789 | | |
| Tarif Douanier EU : | 180500900 | | |
| EAN/UPC : | | | |
| 25,00 KG | SAC | 5410522211511 | |

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

poudre de cacao maigre

Conditionnement

25KG/SAC 30SAC/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)

Apparence: : brun
Couleur: : brun clair
Odeur et goût : typique d'une poudre de cacao sans goût indésirable

Critères chimiques

| | |
|-------------------------------|---------------|
| HUMIDITÉ | max 5 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC | 10,0 - 12,0 % |
| pH | max 6,1 - |
| % COQUES | max 1,75 % |
| % CENDRES | max 10,0 % |

Méthode de référence

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

Critères physiques

Granulométrie : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve

Méthode de référence

IOCCC 38(1990)

Critères microbiologiques

| | |
|--------------------|-------------|
| GERMES TOTAUX | max 5.000/g |
| LEVURES | max 50/g |
| MOISSURES | max 50/g |
| ENTEROBACTÉRIACEAE | max 10/g |

Méthode de référence

| |
|------------|
| ISO4833 |
| ISO7954 |
| ISO7954 |
| ISO21528-2 |

Article : NCP-10C101-789

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

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

16.04.2015 09:33:06

p. 1 / 5

NCP-10C101-789

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

Critères microbiologiques

| | |
|-------------|-------------|
| COLIFORMES | max 10/g |
| E.COLI | absence/g |
| SALMONELLES | absence/25g |

Méthode de référence

| |
|------------|
| 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.

Dimensions standard

Non spécifié.

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 | 314 kcal | VITAMINE B12 | CYANO-COBALAMINE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 15,7 % | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE | 0,0000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 1.313 kJ | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 11,0 g | VITAMINE D | CALCIFERON | 0,50 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 16,0 % | VITAMINE D | CALCIFERON AR | 10,0 % |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 6,6 g | VITAMINE D | (UI) | 20 |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 33,0 % | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL | 0,80 mg |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 3,6 g | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL AR | 6,7 % |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 0,3 g | VITAMINE E | (UI) | 1 |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | VITAMINE H | BIOTINE | 0,0000 mg |
| CHOLESTÉROL | 0,0 mg | VITAMINE H | BIOTINE AR | 0,0 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 10,8 g | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE | 41,4 µg |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 4,0 % | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE AR | 20,7 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 0,5 g | VITAMINE K- | PHYLLLOQUINONES | 0,0000 µg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 0,6 % | VITAMINE K- | PHYLLLOQUINONES AR | 0,0 % |
| POLYOLS | 0,0 g | PHOSPHORE | | 722,7 mg |
| AMIDON | 10,0 g | PHOSPHORE AR | | 103,2 % |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 36,0 g | FER | | 42,0 mg |
| PROTÉINES TOTALES | 22,7 g | FER AR | | 300,0 % |
| PROTÉINES TOTALES AR | 45,0 % | MAGNESIUM | | 456,1 mg |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | MAGNESIUM AR | | 121,6 % |
| SEL | 0,05 g | ZINC | | 6,4 mg |
| SEL AR | 0,8 % | ZINC AR | | 64,0 % |
| SODIUM | 0,02 g | IODE | | 0,0000 µg |

Article : NCP-10C101-789

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

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

16.04.2015 09:33:06

p. 2 / 5

NCP-10C101-789

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

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|---------------|------------|
| ACIDES ORGANIQUES | 2,90 g | IODE AR | 0,0 % |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 2,3 g | CALCIUM | 125,6 mg |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 5,7 g | CALCIUM AR | 15,7 % |
| CAFÉINE | 0,2 g | CHLORURE | 35,2 mg |
| THÉOBROMINE | 2,1 g | CHLORURE AR | 4,4 % |
| ALCOOL | 0,0 g | POTASSIUM | 1.500,0 mg |
| VITAMINE A RETINOL | 4,10 µg | POTASSIUM AR | 75,0 % |
| VITAMINE A RETINOL AR | 0,5 % | COPPER | 3,8 mg |
| VITAMINE A (UI) | 14 | COPPER AR | 381,0 % |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 0,0000 µg | MANGANESE | 0,0000 mg |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,40 mg | MANGANESE AR | 0,0 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 36,4 % | FLUORIDE | 0,12 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,40 mg | FLUORIDE AR | 3,4 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 28,6 % | SELENIUM | 4,6 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 2,9 mg | SELENIUM AR | 8,4 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 18,1 % | CHROMIUM | 60,0 µg |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 1,6 mg | CHROMIUM AR | 150,0 % |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR | 26,7 % | MOLYBDENUM | 73,0 µg |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE | 0,20 mg | MOLYBDENUM AR | 146,0 % |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR | 14,3 % | CENDRES | 5,1 g |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,0000 µg | ISOMALTULOSE | 0 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 |

Article : NCP-10C101-789

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

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

16.04.2015 09:33:06

p. 3 / 5

NCP-10C101-789

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

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------|---|
| 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 |
| 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 16.04.2015 pour le client SOBCO SARL



Philippe Goujon

NCP-10C101-789

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