



# DCP-22SP-761

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

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSSELIES  
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	40CAR/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

HUMIDITÉ	max 5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	22,0 - 24,0 %
pH	7,7 - 8,1 -
% COQUES	max 1,75 %
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %

### 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

### Méthode de référence

ISO4833  
ISO7954

Article : DCP-22SP-761  
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60  
8005 ZURICH - SUISSE  
Tél.: Fax.:

pour le client 5996

16.02.2021 15:21:03

p. 1 / 4



# DCP-22SP-761

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
MOISSURES	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 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	0,000 µg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,2 %	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.605 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	32,9 %	VITAMINE D CALCIFERON	1,000 µg
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS AR	69,2 %	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,600 mg
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE E (UI)	2
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	8,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	35,500 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,4 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	17,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	PHOSPHORE	620,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	88,6 %
AMIDON	8,4 g	FER	42,00 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	29,0 g	FER AR	300,0 %
PROTÉINES TOTALES	18,9 g	MAGNESIUM	391,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	37,8 %	MAGNESIUM AR	104,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	5,50 mg
SEL	0,04 g	ZINC AR	55,0 %
SEL AR	0,7 %	IODE	0,00 µg
SODIUM	16,2 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	CALCIUM	107,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	CALCIUM AR	13,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,60 g	CHLORURE	30,20 mg
CAFÉINE	0,20 g	CHLORURE AR	3,8 %

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

16.02.2021 15:21:03

p. 2 / 4



# DCP-22SP-761

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

THÉOBROMINE	1,81 g	POTASSIUM	3.323,0 mg
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM AR	166,2 %
VITAMINE A RETINOL	8,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE A (UI)	27	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	CENDRES	9,59 g

AR = apports de référence

### Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTièrement	0	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTièrement	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix \* : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

\*\* : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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 %

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

16.02.2021 15:21:03

p. 3 / 4



# DCP-22SP-761

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

### 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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Claire-Marie Petit

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

16.02.2021 15:21:03

p. 4 / 4