



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 100,0%

Conditionnement

	EAN	Poids net
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	max 14,0 %

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

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954

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

pour le client 5996

26.01.2018 11:22:36

p. 1 / 4



DCP-22SP-761

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
MOISSISURES	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 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	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
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	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	620,1 mg
AMIDON	8,4 g	PHOSPHORE AR	88,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	29,0 g	FER	42,00 mg
PROTÉINES TOTALES	18,9 g	FER AR	300,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	37,8 %	MAGNESIUM	391,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	104,3 %
SEL	0,04 g	ZINC	5,50 mg
SEL AR	0,7 %	ZINC AR	55,0 %
SODIUM	16,2 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	CALCIUM	107,8 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,60 g	CALCIUM AR	13,5 %
CAFÉINE	0,20 g	CHLORURE	30,20 mg

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

26.01.2018 11:22:36

p. 2 / 4



DCP-22SP-761

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

THÉOBROMINE	1,81 g	CHLORURE AR	3,8 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	3.323,0 mg
VITAMINE A RETINOL	8,000 µg	POTASSIUM AR	166,2 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	COPPER	3,81 mg
VITAMINE A (UI)	27	COPPER AR	381,0 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,400 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	23,3 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,200 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	14,3 %	CENDRES	9,59 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	ISOMALTULOSE	0,00 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
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

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

26.01.2018 11:22:36

p. 3 / 4



DCP-22SP-761

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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 26.01.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Philippe Goujon

Article : DCP-22SP-761

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

26.01.2018 11:22:36

p. 4 / 4