DCP-01LEGER-E0-93B

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Poudre de cacao maigre alcalinisé
Nom commercial :	Legere 1%
Article :	DCP-01LEGER-E0-93B
Tarif Douanier EU :	1805.0000

Composition typique

poudre de cacao maigre **;** correcteur d'acidité: E 501i

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationel.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419330423	0,750 KG
CAR	13073419330420	4,500 KG

Quantité à commander 4,5 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		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 5 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	max 1,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,6 - 8,2 -	IOCCC15(1972)
% COQUES	max 1,75 %	contrôle tarare
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %	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 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2

DCP-01LEGER-E0-93B

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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	241 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	12,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.009 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	1,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	5,100 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	1,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	102,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	0,6 g	VITAMINE D (UI)	204
ACIDES GRAS SATURÉS AR	2,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	9,100 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	75,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,0 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	45,600 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	11,7 g	PHOSPHORE	786,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,5 %	PHOSPHORE AR	112,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,6 g	FER	42,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,7 %	FER AR	300,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	678,0 mg
AMIDON	11,1 g	MAGNESIUM AR	180,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	37,0 g	ZINC	7,10 mg
PROTÉINES TOTALES	25,4 g	ZINC AR	71,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	50,8 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,06 g	CALCIUM	175,0 mg
SEL AR	1,0 %	CALCIUM AR	21,9 %
SODIUM	23,0 mg	CHLORURE	38,80 mg
ACIDES ORGANIQUES	3,30 g	CHLORURE AR	4,9 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,61 g	POTASSIUM	4.316,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	3,30 g	POTASSIUM AR	215,8 %
CAFÉINE	0,26 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	2,35 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg

DCP-01LEGER-E0-93B

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

VITAMINE A RETINOL	45,600 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	152	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,400 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	36,4 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28,6 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	3,310 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	20,7 %	CENDRES	12,20 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	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 (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. 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 K2CO3 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

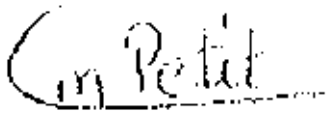
Cachère Pareve

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

DCP-01LEGER-E0-93B

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

Imprimé le 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Claire-Marie Petit

DCP-01LEGER-E0-93B

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

poudre de cacao maigre 93,00%**;** correcteur d'acidité: E 501i 7,00%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationel.

Saccharose	0,0 %
Beurre de cacao	1,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	96,50 %