



FND-J44CACAO-603

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 :	Fourrage au cacao
Certification	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	K d'arome
Article :	FND-J44CACAO-603
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

graisse végétale (noix de coco, palmiste, palme, colza) en proportion variable 46,5% ; poudre de cacao maigre 44,0% ; poudre de lait entier 5,5% ; sucre 4,0% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419301096	5,000 KG
CAR	13073419301093	20,000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		24CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 2 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	52,9 %	+/- 2,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Article : FND-J44CACAO-603

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 5



FND-J44CACAO-603

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

12 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	596 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,101 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.494 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,221 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	52,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	4,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	75,6 %	VITAMINE D (UI)	9
ACIDES GRAS SATURÉS	19,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	5,944 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	99,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	49,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,9 g	VITAMINE E (UI)	9
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	9,8 g	FOLATE	19,381 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	9,7 %
CHOLESTÉROL	5,4 mg	PHOSPHORE	359,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	10,3 g	PHOSPHORE AR	51,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,0 %	FER	18,63 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	5,9 g	FER AR	133,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	6,6 %	MAGNESIUM	206,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	54,9 %
AMIDON	4,3 g	ZINC	3,14 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	14,8 g	ZINC AR	31,4 %
PROTÉINES TOTALES	11,2 g	IODE	1,40 µg
PROTÉINES TOTALES AR	22,3 %	IODE AR	0,9 %
PROTÉINES DE LAIT	1,4 g	CALCIUM	102,7 mg
SEL	0,07 g	CALCIUM AR	12,8 %
SEL AR	1,1 %	CHLORURE	57,45 mg
SODIUM	27,5 mg	CHLORURE AR	7,2 %
ACIDES ORGANIQUES	1,41 g	POTASSIUM	2.145,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	1,03 g	POTASSIUM AR	107,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,33 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	2,087 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	7	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,193 mg	SELENIUM	2,77 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	17,5 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,288 mg	CHROMIUM	28,42 µg

Article : FND-J44CACAO-603

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 5



FND-J44CACAO-603

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	20,6 %	CHROMIUM AR	71,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,282 mg	MOLYBDENUM	34,91 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,0 %	MOLYBDENUM AR	69,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,111 µg	CENDRES	5,30 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,5 %		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	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	0
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.

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 : Absence

Imprimé le 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



FND-J44CACAO-603

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

V. Detalle

Valentine Detalle



FND-J44CACAO-603

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

graisse végétale (noix de coco, palmiste, palme, colza) en proportion variable 46,60% ; poudre de cacao maigre 44,20% ; poudre de lait entier 5,30% ; sucre 3,80% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,10%

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

Saccharose	3,8 %
Beurre de cacao	4,9 %
Matière grasse de lait	1,42 %
Matière de lait	5,14 %
Matière de cacao non gras	38,22 %