



NCB-HD702-BYEX-U68

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 : | Beurre de cacao |
| Certification | Certifié HALAL |
| Article : | NCB-HD702-BYEX-U68 |
| Tarif Douanier EU : | 1804.0000 |

Composition typique

beurre de cacao 100,0%

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

| | EAN | Poids net |
|--|----------------|-----------|
| UC | 3073419311293 | 1,000 KG |
| CAR | 13073419311290 | 6,000 KG |
| Forme | | Easymelt |
| Quantité | | 1KG/UC |
| Quantité par boîte / sac / uni | | 6UC/CAR |
| Quantité par palette | | 72CAR/PAL |
| Quantité à commander 6 KG (ou multiple de) | | |

Caractéristiques du produit

Apparence: : jaune

Critères chimiques

| | | Méthode de référence |
|-----------------------------|------------|----------------------|
| HUMIDITÉ | max 0,10 % | IOCCC1(1952) |
| ACIDITE | max 1,75 % | IUPAC-2-201 |
| INSAPONIFIABLE | max 0,35 - | OICCC 102 (1988) |
| INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG) | max 3,0 - | IUPAC-2-501 |

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 1 / 5



NCB-HD702-BYEX-U68

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

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

| | |
|--------------------|-----------------|
| GERMES TOTAUX | max 5.000/g |
| LEVURES | max 50/g |
| MOISSURES | max 50/g |
| ENTEROBACTÉRIACEAE | max 10/g |
| COLIFORMES | max 10/g |
| E.COLI | non détecté/g |
| SALMONELLES | non détecté/25g |

Méthode de référence

| |
|------------|
| ISO4833 |
| ISO7954 |
| ISO7954 |
| ISO21528-2 |
| ISO4832 |
| ISO16649-2 |
| 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 | 900 kcal | VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 45,0 % | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 3.766 kJ | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 100,0 g | VITAMINE D CALCIFERON | 4,500 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 142,9 % | VITAMINE D CALCIFERON AR | 90,0 % |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 60,2 g | VITAMINE D (UI) | 180 |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 300,9 % | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL | 8,000 mg |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 32,5 g | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR | 66,7 % |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 2,9 g | VITAMINE E (UI) | 12 |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | FOLATE | 15,000 µg |
| CHOLESTÉROL | 0,0 mg | FOLATE AR | 7,5 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 0,0 g | PHOSPHORE | 0,0 mg |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 0,0 % | PHOSPHORE AR | 0,0 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 0,0 g | FER | 0,00 mg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 0,0 % | FER AR | 0,0 % |
| POLYOLS | 0,0 g | MAGNESIUM | 0,0 mg |
| AMIDON | 0,0 g | MAGNESIUM AR | 0,0 % |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 0,0 g | ZINC | 0,00 mg |
| PROTÉINES TOTALES | 0,0 g | ZINC AR | 0,0 % |
| PROTÉINES TOTALES AR | 0,0 % | IODE | 0,00 µg |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | IODE AR | 0,0 % |
| SEL | 0,00 g | CALCIUM | 0,0 mg |
| SEL AR | 0,0 % | CALCIUM AR | 0,0 % |

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 2 / 5



NCB-HD702-BYEX-U68

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

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|---------------|---------|
| SODIUM | 0,0 mg | CHLORURE | 0,00 mg |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,00 g | CHLORURE AR | 0,0 % |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,00 g | POTASSIUM | 0,0 mg |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,00 g | POTASSIUM AR | 0,0 % |
| CAFÉINE | 0,00 g | MANGANESE | 0,00 mg |
| THÉOBROMINE | 0,00 g | MANGANESE AR | 0,0 % |
| ALCOOL | 0,00 g | FLUORIDE | 0,00 mg |
| VITAMINE A RETINOL | 41,000 µg | FLUORIDE AR | 0,0 % |
| VITAMINE A (UI) | 137 | SELENIUM | 0,00 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,000 mg | SELENIUM AR | 0,0 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 0,0 % | CHROMIUM | 0,00 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,000 mg | CHROMIUM AR | 0,0 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 0,0 % | MOLYBDENUM | 0,00 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,000 mg | MOLYBDENUM AR | 0,0 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 0,0 % | CENDRES | 0,00 g |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,000 µg | | |

Composition en acides gras:

| | | |
|-----------------------|-------------|---------|
| Acide Palmitique (%) | = 24 - 29 % | |
| Acide Stéarique (%) | = 32 - 37 % | |
| Acide Oléique (%) | = 30 - 37 % | |
| Acide Linoléique (%) | = < 2.9 % | Omega 6 |
| Acide Linoléique (%) | = < 0.1 % | Omega 3 |
| Acide Arachidique (%) | = 1 - 2 % | |

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** | 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 | 0 |

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: Fax.:

p. 3 / 5



NCB-HD702-BYEX-U68

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

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

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

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 Dairy

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

Imprimé le 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 4 / 5



NCB-HD702-BYEX-U68

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

beurre de cacao 100,00%

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

| | |
|----------------------------------|---------|
| Saccharose | 0,0 % |
| Beurre de cacao | 100,0 % |
| Matière grasse de lait | 0,00 % |
| Matière de lait | 0,00 % |
| Matière de cacao non gras | 0,00 % |

Article : NCB-HD702-BYEX-U68

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 5 / 5