



# 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 %	IOCC1(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

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: Fax.:

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

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: Fax.:

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.

<b>Saccharose</b>	0,0 %
<b>Beurre de cacao</b>	100,0 %
<b>Matière grasse de lait</b>	0,00 %
<b>Matière de lait</b>	0,00 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	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**