



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-W44

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Beurre de cacao
Article :	NCB-HD706-W44
Tarif Douanier EU :	1804.0000

Composition typique

beurre de cacao 100,0%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522261059	0,600 KG
CAR	5410522261066	6,000 KG
Quantité		0,6KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		10UC/CAR
Quantité par palette		49CAR/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
VALEUR BLEU	max 0,05 -	OICCC 108 (1988)
UV-EXTINCTION 270NM APRÈS NAOH	max 0,14 -	IOCCC 8D/F 1973

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	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

Article : NCB-HD706-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-W44

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

Critères microbiologiques

Méthode 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	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	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,000 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	0,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	0,0 mg
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE AR	0,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER	0,00 mg
PROTÉINES TOTALES	0,0 g	FER AR	0,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	0,0 %	MAGNESIUM	0,0 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	0,0 %
SEL	0,00 g	ZINC	0,00 mg
SEL AR	0,0 %	ZINC AR	0,0 %
SODIUM	0,0 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM	0,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM AR	0,0 %
CAFÉINE	0,00 g	CHLORURE	0,00 mg
THÉOBROMINE	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	0,0 mg
VITAMINE A RETINOL	41,000 µg	POTASSIUM AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	COPPER	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	137	COPPER AR	0,0 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	MANGANESE AR	0,0 %

Article : NCB-HD706-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-W44

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	ISOMALTULOSE	0,00 g

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

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

Article : NCB-HD706-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

REGIUM 1911

NCB-HD706-W44

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

Informations complémentaires sur les allergènes

LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
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	0
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	0
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

Absence

Imprimé le 05.01.2017

Philippe Goujon

Article : NCB-HD706-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4