



100053-793

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Poudre de cacao maigre alcalinisé
Nom commercial :	10/12 SR
Article :	100053-793
Tarif Douanier EU :	1805.0000

Composition typique

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
SAC	5410522210705	25,000 KG
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/SAC
Quantité par palette		30SAC/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)		

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
SAC	Sac	81-C/PAP

Caractéristiques du produit

Apparence: : rouge
Couleur: : rouge foncé intense
Odeur et goût : typique d'une poudre de cacao alcalinisée sans goût indésirable

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 4,50 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	10,0 - 12,0 %
pH	7,7 - 8,1 -
% COQUES	max 1,75 %
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)
IOCCC15(1972)
AOAC 970.23
IOCCC16(1973)

Critères physiques

Granulométrie : 99.8 % ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve

Méthode de référence

IOCCC 38(1990)

Article : 100053-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100053-793/EU/00000000

15.06.2026 13:28:30

p. 1 / 5

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

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/375g	ISO6579-1
SPORES THERMOPHILES	max 100/g	NIZO
SPORES MÉSOPHILES	max 1.000/g	NIZO

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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	305 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	15,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.276 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	11,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,500 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	15,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	10,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	6,6 g	VITAMINE D (UI)	20
ACIDES GRAS SATURÉS AR	33,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,800 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	3,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	6,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,3 g	VITAMINE E (UI)	1
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	41,400 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	20,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES	10,3 g	PHOSPHORE	722,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,0 %	PHOSPHORE AR	103,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,5 g	FER	42,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,6 %	FER AR	300,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	456,1 mg
AMIDON	9,8 g	MAGNESIUM AR	121,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	33,5 g	ZINC	6,40 mg
PROTÉINES TOTALES	22,2 g	ZINC AR	64,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	44,4 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,05 g	CALCIUM	125,6 mg
SEL AR	0,8 %	CALCIUM AR	15,7 %
SODIUM	18,9 mg	CHLORURE	35,20 mg

Article : 100053-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100053-793/EU/00000000

15.06.2026 13:28:30

p. 2 / 5



100053-793

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

ACIDES ORGANIQUES	3,00 g	CHLORURE AR	4,4 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,34 g	POTASSIUM	4.791,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	3,00 g	POTASSIUM AR	239,6 %
CAFÉINE	0,23 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	2,11 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A RETINOL	4,100 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	14	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	2,900 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	18,1 %	CENDRES	11,16 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPIN*	0

Article : 100053-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100053-793/EU/00000000

15.06.2026 13:28:30

p. 3 / 5



100053-793

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

Autres substances d'intérêt

ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NATURAL LATEX	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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 K ₂ CO ₃ 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 recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Pareve

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

Certifications et programmes optionnels

Cocoa Horizons Foundation	Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.
Fair Trade	Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat FTvalide. Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance - cacao MB Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Veuillez contactez votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

Imprimé le 15.06.2026 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Article : 100053-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100053-793/EU/00000000

15.06.2026 13:28:30

p. 4 / 5



100053-793

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

Claire-Marie Petit

Article : 100053-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

100053-793/EU/00000000

15.06.2026 13:28:30

p. 5 / 5