



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

DCP-01VELEG-E0-93B

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 : Velvet Légère 1%
Article : DCP-01VELEG-E0-93B
Tarif Douanier EU : 1805.0000

'Belgium' fait référence au pays de la marque.

Composition typique

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

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522754087	0,750 KG		
CAR	5410522754070	4,500 KG		

Quantité 0,75KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 6UC/CAR
Quantité par palette 72CAR/PAL
Quantité à commander 4,5 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	04-PE-LD
CAR	Carton	20-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 5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	max 1,0 %
pH	7,6 - 8,2 -
% COQUES	max 1,75 %

Méthode de référence

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

Article : DCP-01VELEG-E0-93B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 1 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

DCP-01VELEG-E0-93B

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

Critères physiques

Granulométrie : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve

Méthode de référence

IOCCC 38(1990)

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/375g

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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	241 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	12,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.009 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	1,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	5,100 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	1,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	102,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	0,6 g	VITAMINE D (UI)	204
ACIDES GRAS SATURÉS AR	2,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	9,100 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	75,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,0 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	45,600 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	11,7 g	PHOSPHORE	786,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,5 %	PHOSPHORE AR	112,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,6 g	FER	42,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,7 %	FER AR	300,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	678,0 mg
AMIDON	11,1 g	MAGNESIUM AR	180,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	37,0 g	ZINC	7,10 mg
PROTÉINES TOTALES	25,4 g	ZINC AR	71,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	50,8 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,06 g	CALCIUM	175,0 mg
SEL AR	1,0 %	CALCIUM AR	21,9 %

Article : DCP-01VELEG-E0-93B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

15.06.2026 11:59:41

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

DCP-01VELEG-E0-93B

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

SODIUM	23,0 mg	CHLORURE	38,80 mg
ACIDES ORGANIQUES	3,30 g	CHLORURE AR	4,9 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,61 g	POTASSIUM	4.316,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	3,30 g	POTASSIUM AR	215,8 %
CAFÉINE	0,26 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	2,35 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A RETINOL	45,600 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	152	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	3,310 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	20,7 %	CENDRES	12,20 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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

Article : DCP-01VELEG-E0-93B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

15.06.2026 11:59:41

Tél.: Fax.:

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

DCP-01VELEG-E0-93B

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

Autres substances d'intérêt

VANILLINE	0	CHINQUAPIN*	0
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).

Imprimé le 15.06.2026 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : DCP-01VELEG-E0-93B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 4 / 4