



NCB-HD706-BYEX-X55

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
Nom commercial : MYCRYO
Article : NCB-HD706-BYEX-X55
Tarif Douanier EU : 1804.0000

Composition typique

beurre de cacao 100,0%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419310128	0,550 KG
CAR	13073419310125	4,400 KG

Quantité 0,55KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 8UC/CAR
Quantité par palette 60CAR/PAL
Quantité à commander 4,4 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

Apparence: : jaune

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 0,10 %
ACIDITE	max 1,75 %
INSAPONIFIABLE	max 0,35 -
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 3,0 -
VALEUR BLEU	max 0,05 -
UV-EXTINCTION 270NM APRÈS NAOH	max 0,14 -

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IUPAC-2-201
OICCC 102 (1988)
IUPAC-2-501
OICCC 108 (1988)
IOCCC 8D/F 1973

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954

Article : NCB-HD706-BYEX-X55

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

22.07.2019 11:24:40

Tél.: Fax.:

p. 1 / 4



NCB-HD706-BYEX-X55

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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 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	0,000 µg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	45,0 %	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	3.766 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	100,0 g	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	142,9 %	VITAMINE D CALCIFERON	4,500 µg
ACIDES GRAS SATURÉS	60,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	90,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS AR	300,9 %	VITAMINE D (UI)	180
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	32,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,000 mg
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	66,7 %
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE E (UI)	12
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	0,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLYOLS	0,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE	0,0 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	PHOSPHORE AR	0,0 %
PROTÉINES TOTALES	0,0 g	FER	0,00 mg
PROTÉINES TOTALES AR	0,0 %	FER AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM	0,0 mg
SEL	0,00 g	MAGNESIUM AR	0,0 %
SEL AR	0,0 %	ZINC	0,00 mg
SODIUM	0,0 mg	ZINC AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	IODE	0,00 µg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	IODE AR	0,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM	0,0 mg
CAFÉINE	0,00 g	CALCIUM AR	0,0 %
THÉOBROMINE	0,00 g	CHLORURE	0,00 mg

Article : NCB-HD706-BYEX-X55

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

22.07.2019 11:24:40

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4



NCB-HD706-BYEX-X55

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

ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	41,000 µg	POTASSIUM	0,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	POTASSIUM AR	0,0 %
VITAMINE A (UI)	137	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %		

Composition en acides gras:

Acide Palmitique (%)	= 24 - 29 %	
Acide Stéarique (%)	= 32 - 37 %	
Acide Oléique (%)	= 30 - 37 %	
Acide Linoléique (%)	= < 2,9 %	Omega 6
Acide Linolénique (%)	= < 0,1 %	Omega 3
Acide Arachidique (%)	= 1 - 2 %	

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	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 ENTIÈREMENT	0	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	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 (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	0
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1

Article : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

22.07.2019 11:24:40

p. 3 / 4



NCB-HD706-BYEX-X55

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

Allergènes additionnels et autre information

MOLLUSQUES (Y COMPRIS 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

Absence

Imprimé le 22.07.2019 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

22.07.2019 11:24:40

p. 4 / 4