



NCB-HD706-BYEX-X55

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

TOP CHEF SA
Tobias Schwegler
CHEMIN DE PRAZ 2
1424 CHAMPAGNE
SUISSE

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

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

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

		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

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

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

Article : NCB-HD706-BYEX-X55 Cosimo Balestrieri
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZURICH - SUISSE
Tél.: Fax.:

pour le client 201723

02.05.2023 09:28:40

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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	900 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	100,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	60,2 g	PROTÉINES TOTALES	0,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	SEL	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 Linolénique (%)	= < 0,1 %	Omega 3	
Acide Arachidique (%)	= 1 - 2 %		

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	SOUCHE HYBRIDE 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
SÉSAMÉ (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0

Article : NCB-HD706-BYEX-X55 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

02.05.2023 09:28:40

8005 ZURICH - SUISSE

p. 2 / 4

Tél.: Fax.:



NCB-HD706-BYEX-X55

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

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

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	0	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
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		

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.

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 02.05.2023 pour le client TOP CHEF SA

NCB-HD706-BYEX-X55

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

Claire-Marie Petit

Claire-Marie Petit