

**CALLEBAUT**
BELGIUM 1911**DCP-20VERUL-91B**

Specificațiile produsului conform legislației UE

Specificații ale produsului

Denumire legală:	Pudră de cacao alcalinizată
Certificare	Certificat HALAL
Denumire comercială:	Roșu catifelat suprem
Articol:	DCP-20VERUL-91B
Codul mărfurilor pentru UE:	1805.0000

Aceasta este o specificație preliminară a produsului, nu trebuie utilizată ca specificație finală a produsului.

Compoziție tipică

pudră de cacao Camerun; regulator de aciditate: E 501i

Fundația Cocoa Horizons: ingrediente din cacao. Sprijină Fundația Cocoa Horizons în țările în care programul funcționează.

Formular de livrare

EAN	Greutate netă	Greutate brută	Dimensiuni (lxlxl)
UC 5410522754209	5.000 kg		
CUTIE 5410522754193	10.000 kg		
Cantitate	5KG/UC		
Cantitate per cutie/pungă/bucată	2UC/BOX		
Cantitate per palet	48BOX/PAL		
Cantitate comandă 10 KG (sau înmulțirea acesteia)			

Informații despre ambalare

Unitate de ambalare	Material de ambalare	Cod de identificare
UC	Sac	04-PE-LD
CUTIE	Cutie	20-PAP

Caracteristicile produsului

Aspect: roșu
Culoare: roșu închis intens
Miros și gust: tipice pentru o pudră de cacao alcalinizată, fără gust neplăcut

Limite chimice

		Metodă de referință
UMIDITATE	maxim 4,50%	IOCCC1(1952)
CONȚINUT TOTAL DE GRĂSIMI PE SUBSTANȚĂ USCATĂ	20,0 - 22,0 %	IOCCC14(1972)
pH-ul	7,8 - 8,4 -	IOCCC15(1972)
COCHII PE NIBS FĂRĂ ALCALI	maxim 1,75%	AOAC 970.23

Limite fizice

	Metodă de referință
Dimensiunea particulelor: 99,8 % ± 0,2 min < 75 μm, sită cu ochiuri de 200	IOCCC 38(1990)

Limite microbiologice

		Metodă de referință
NUMĂR TOTAL DE PLĂCI (CC)	maxim 5.000/g	ISO4833
DROJDII	maxim 50/g	ISO7954

Articol: DCP-20VERUL-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZURICH - ELVEȚIA

Tel.: Fax:

16.01.2026 09:41:37

p. 1 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

DCP-20VERUL-91B

Specificațiile produsului conform legislației UE

Limite microbiologice		Metodă de referință
MUTĂRI	maxim 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEE	maxim 10/g	ISO21528-2
COLIFORMI	maxim 10/g	ISO4832
E. coli	nedetectat/g	ISO16649-2
SALMONELLAE	nedetectat/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut lucrează cu cea mai recentă versiune a standardului ISO al metodelor de referință, așa cum poate fi găsită pe site-ul Organizației Internaționale de Standardizare.
<http://www.iso.org>

De asemenea, se utilizează metode alternative în locul standardului ISO de referință, după validarea prin schema ISO 16140 de către un organism de referință recunoscut la nivel internațional.
(de exemplu, AOAC, Microval, AFNOR) și un studiu intern gratuit de validare asupra matricelor de cacao și ciocolată.

Termen de valabilitate

24 de luni de la data producției, în condițiile de depozitare recomandate mai jos

Date nutriționale pentru 100g (calcul bazat pe date din literatura de specialitate)

VALOARE ENERGETICĂ	370 kcal	VITAMINA B12 RI	0,0%
VALOARE ENERGETICĂ RI	18,5%	VITAMINA C ACID L-ASCORBIC	0.000 mg
VALOARE ENERGETICĂ	1,548 kJ	VITAMINA C RI	0,0%
GRĂSIMI TOTALE	21,0 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1.000 µg
GRĂSIMI TOTALE RI	30,0%	VITAMINA D RI	20,0%
ACID GRAS SATURAT	12,6 g	VITAMINA D (UI)	40
ACIZI GRAȘI SATURAȚI RI	63,2%	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1.600 mg
ACID GRAS MONONESATURAT	6,8 g	VITAMINA E RI	13,3%
ACID GRAS POLINESATURAT	0,6 g	VITAMINA E (UI)	2
ACIZI GRAȘI TRANS (TFA) TOTALI	0,0 g	FOLAȚI	36.400 µg
COLESTEROL	0,0 mg	RI de folat	18,2%
CARBOHIDRAȚI DISPONIBILI	8,9 g	FOSFOR	636,1 mg
CARBOHIDRAȚI DISPONIBILI RI	3,4%	FOSFOR RI	90,9%
ZAHĂRURI (MONO+DISAHARIDE)	0,4 g	FIER	42,00 mg
ZAHĂRURI (MONO+DIzaharide) RI	0,4%	FIER RI	300,0%
POLIOLI	0,0 g	MAGNEZIU	521,0 mg
AMIDON	8,5 g	MAGNEZIU RI	138,9%
FIBRE ALIMENTARE	29,9 grame	ZINC	5,60 mg
PROTEINE TOTALE	19,4 grame	ZINC RI	56,0%
PROTEINA RI	38,8%	IOD	0,00 µg
PROTEINE DIN LAPTE	0,0 g	IOD RI	0,0%
SARE	0,04 g	CALCIU	135,0 mg
SARE RI	0,7%	CALCIU RI	16,9%
SODIU	16,6 mg	CLORURĂ	31,00 mg
ACIZI ORGANICI	2,70 g	CLORURĂ RI	3,9%
ALCALOIZI TOTALI	2,07 g	POTASIU	4.600,0 mg
POLI HIDROXIFENOLI	2,70 g	POTASIU RI	230,0%
COFEINĂ	0,21 g	MANGAN	0,00 mg

Articol: DCP-20VERUL-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

16.01.2026 09:41:37

Tel.: Fax:

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

DCP-20VERUL-91B

Specificațiile produsului conform legislației UE

TEOBROMINĂ	1,86 g	MANGAN RI	0,0%
ALCOOL	0,00 g	FLUORURĂ	0,12 mg
Vitamina A Retinol	8.000 µg	FLUORURĂ RI	3,4%
VITAMINA A (UI)	27	SELENIU	4,60 µg
VITAMINA B1 TIAMINĂ	0,300 mg	SELENIU RI	8,4%
VITAMINA B1 RI	27,3%	CROM	60,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINĂ	0,300 mg	CROM RI	150,0%
VITAMINA B2 RI	21,4%	MOLIBDEN	73,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINĂ/NICOTINĂ	2.500 mg	MOLIBDEN RI	146,0%
Vitamina B3 R	15,6%	CONȚINUT DE CENUSĂ	9,83 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINĂ	0,000 µg		

RI = Doză de Referință

Alergeni: prezența ca ingredient sau prin contact încrucișat pe linia de producție

PRODUSE LACTATE (CU EXCEPȚIA LACTITOLULUI)	0	OVĂZ	0
LACTOZĂ	0	SECARĂ	0
OUĂ ȘI PRODUSE DIN ACESTE OUĂ	0	ORZ (CU EXCEPȚIA SIROPULUI DE GLUCOZĂ)	0
SOIA*	0	GRĂU ÎN SIROP DE SPELTĂ, EXTRA GL.	0
PEȘTE (INCLUSIV CALMAR)	0	TULPINI HIBRIDIZATE DE CEREALE	0
CRUSTACEE (INCLUSIV CREVEȚI/CREVEȚI, CRAB)	0	ALUNE/ALUNE DE PĂDURE (CORYLUS VAR.)*	0
DIOXID DE SULF/ SULFITI ÎN CONCENTRAȚIE	0	MIGDALE*	0
PRODUSE DIN ȚELINĂ	0	NUCI DE BRAZILIE*	0
ARAHIDE*	0	NUCI CAJU*	0
ULEI/GRĂSIME DE ARAHIDE COMPLET RAFINATĂ	0	MACADAMIA/BUSH/NUCI DE QUEENSLAND*	0
PRODUSE DIN SUSAN (INCLUSIV ULEI/GRĂSIME)	0	NUCI PECAN*	0
PRODUSE DIN MUȘTAR	0	FISTIC*	0
LUPIN	0	NUC*	0
MOLUȘTE (INCLUSIV URZĂ DE MARE)	0	ULEI/GRĂSIME DIN ARAHIDE, REF., EX. ARAHIDE	0

Legendă: 1 = prezent 0 = absent

*: excluzând uleiul/grăsimea complet rafinată

Alte substanțe de interes

VITĂ	0	CASTAN (SOIURI CASTANEA)*	0
PORC	0	NUCI DE PIN/PINON/PIGNOLI (PINUS VAR.)*	0
PUI	0	PIULIȚĂ DE CONECTARE*	0
FRUCTOZĂ	1	NUCI DE NATURAL*	0
PORUMB	0	INIMĂ DE NUCĂ*	0
VANILINĂ	0	BĂRBĂȚĂ-PĂR*	0
ALCOOL	0	NUCI DE LITCHI*	0
ASPARTAM	0	NUCA DE FAG*	0
HRI CĂ	0	ALBĂ CU FLĂCĂRIE*	0
GLUTEN > 20 PPM	0	NUCĂ DE COCOS*	0

Articol: DCP-20VERUL-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

16.01.2026 09:41:37

Tel.: Fax:

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

DCP-20VERUL-91B

Specificațiile produsului conform legislației UE

Alte substanțe de interes

SIROP DE GLUCOZĂ PE BAZĂ DE ORZ	0	NUCI DE HICKORY*	0
SIROP DE GRĂU B. GLU. INC. DEX.	0	LACTITOL	0
ULEI/GRĂSIME DE SOIA COMPLET RAFINATĂ	0	LATEX NATURAL	0

Legendă: 1 = prezent 0 = absent

*: excluzând uleiul/grăsimea complet rafinată

Informații despre adecvarea dietei

POTRIVIT PENTRU VEGETARIENI	1	POTRIVIT PENTRU VEGANI	1
-----------------------------	---	------------------------	---

Legendă: 1 = potrivit 0 = neadecvat

„Potrivit pentru vegani” se bazează pe lista ingredientelor și nu ia în considerare posibilele contacte încrucișate în timpul producției.

Date juridice (calculate conform Directivei UE 2000/36/CE)

Alcali exprimați ca K₂CO₃ pe substanță uscată fără grăsimi maxim 7%

Condiții de depozitare

Depozitați produsul într-un mediu curat, uscat (umiditate relativă max. 70%) și fără mirosuri.

Temperatura de depozitare recomandată: 12 - 20 °C

Certificare Kosher

Bani Kosher

Certificat Kosher disponibil la cerere. Statutul Kosher este confirmat pe ambalaj (numai pentru produsele solide).

Tipărit la 16.01.2026

Claire-Marie Petit

Articol: DCP-20VERUL-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

Tel.: Fax:

16.01.2026 09:41:37

p. 4 / 4