

**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911**DCP-10BONOI-E0-89B**

Specificațiile produsului conform legislației UE

## Specificații ale produsului

Denumire legală:	Pudră de cacao alcalinizată cu conținut redus de grăsimi
Certificare	Certificat HALAL
Denumire comercială:	Botanical Noir Intense
Articol:	DCP-10BONOI-E0-89B
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 cu conținut redus de grăsimi; regulator de aciditate: E524; 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
UC 5410522754124	1.000 kg
CUTIE 5410522754117	6.000 kg
Cantitate	1KG/UC
Cantitate per cutie/pungă/bucată	6UC/BOX
Cantitate per palet	72BOX/PAL
Cantitate comandă 6 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: negru

Culoare: negru

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	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH-ul	6,7 - 7,1 -	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-10BONOI-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

06.02.2026 10:43:42

Tel.: Fax:

p. 1 / 4



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## DCP-10BONOI-E0-89B

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 a 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	310 kcal	VITAMINA B12 RI	0,0%
VALOARE ENERGETICĂ RI	15,5%	VITAMINA C ACID L-ASCORBIC	0.000 mg
VALOARE ENERGETICĂ	1,299 kJ	VITAMINA C RI	0,0%
GRĂSIMI TOTALE	11,0 g	VITAMINA D CALCIFEROL	0,500 µg
GRĂSIMI TOTALE RI	15,7%	VITAMINA D RI	10,0%
ACID GRAS SATURAT	6,6 g	VITAMINA D (UI)	20
ACIZI GRAȘI SATURAȚI RI	33,1%	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	0,800 mg
ACID GRAS MONONESATURAT	3,6 g	VITAMINA E RI	6,7%
ACID GRAS POLINESATURAT	0,3 g	VITAMINA E (UI)	1
ACIZI GRAȘI TRANS (TFA) TOTALI	0,0 g	FOLAȚI	41.400 µg
COLESTEROL	0,0 mg	RI de folat	20,7%
CARBOHIDRAȚI DISPONIBILI	13,4 g	FOSFOR	722,7 mg
CARBOHIDRAȚI DISPONIBILI RI	5,1%	FOSFOR RI	103,2%
ZAHĂRURI (MONO+DISAHARIDE)	0,5 g	FIER	50,00 mg
ZAHĂRURI (MONO+DISAHARIDE) RI	0,6%	FIER RI	357,1%
POLIOLI	0,0 g	MAGNEZIU	456,1 mg
AMIDON	12,9 g	MAGNEZIU RI	121,6%
FIBRE ALIMENTARE	31,5 grame	ZINC	6,40 mg
PROTEINE TOTALE	21,5 g	ZINC RI	64,0%
PROTEINĂ RI	43,0%	IOD	0,00 µg
PROTEINE DIN LAPTE	0,0 g	IOD RI	0,0%
SARE	4,11 g	CALCIU	125,6 mg
SARE RI	68,5%	CALCIU RI	15,7%
SODIU	1.643,0 mg	CLORURĂ	35,20 mg
ACIZI ORGANICI	3,00 g	CLORURĂ RI	4,4%
ALCALOIZI TOTALI	2,34 g	POTASIU	3,615,0 mg
POLI HIDROXIFENOLI	2,80 g	POTASIU RI	180,8%
COFEINĂ	0,23 g	MANGAN	0,00 mg

Articol: DCP-10BONOI-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

Tel.: Fax:

06.02.2026 10:43:42

p. 2 / 4



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## DCP-10BONOI-E0-89B

Specificațiile produsului conform legislației UE

TEOBROMINĂ	2,11 g	MANGAN RI	0,0%
ALCOOL	0,00 g	FLUORURĂ	0,12 mg
Vitamina A Retinol	4.100 µg	FLUORURĂ RI	3,4%
VITAMINA A (UI)	14	SELENIU	4,60 µg
VITAMINA B1 TIAMINĂ	0,400 mg	SELENIU RI	8,4%
VITAMINA B1 RI	36,4%	CROM	60,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINĂ	0,400 mg	CROM RI	150,0%
VITAMINA B2 RI	28,6%	MOLIBDEN	73,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINĂ/NICOTINĂ	2.900 mg	MOLIBDEN RI	146,0%
VITAMINA B3 RI	18,1%	CONȚINUT DE CENUSĂ	12,00 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	NUCI PILI*	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-10BONOI-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

06.02.2026 10:43:42

Tel.: Fax:

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## DCP-10BONOI-E0-89B

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 privind 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 K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> pe substanță uscată fără grăsime 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

Pareve Kosher

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

Tipărit la 06.02.2026

Claire-Marie Petit

Articol: DCP-10BONOI-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZÜRICH - ELVEȚIA

Tel.: Fax:

06.02.2026 10:43:42

p. 4 / 4