

Chocolat noir 43% de cacao en boîte 2 kg CEMOI

Article : 46313

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat

Descriptif produit : En bâtons. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 2.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., Brésil, Fidji
pâtes de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Côte d'Ivoire, Ghana

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 61]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18063290 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés en tablettes, barres ou bâtons, d'un poids <= 2 kg, non fourrés ni additionnés de céréales, de noix ou d'autres fruits

Chocolat noir 43% de cacao en boîte 2 kg CEMOI

Article : 46313

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1.5 % (Maximum)	Teneur en cacao	43 % (Minimum)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le colis avec précaution. Prélever la quantité nécessaire de bâtons en chocolat pour la préparation. Refermer le carton et le réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les bâtons de chocolat s'utilisent plus particulièrement pour la consommation en l'état, distribués avec une brioche ou un pain au lait pour le goûter des enfants ou en accompagnement des laitages, entremets et desserts de fruits. Ils peuvent s'emporter partout et être utiles pour des consommations dans le cadre de loisirs extérieurs, ou de déplacements. Ils peuvent également servir ponctuellement à garnir les pains au chocolat ou faire des marquants dans des pièces de pâtisseries, biscuiteries, viennoiseries.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,092	500	25	15	59	56	7.6	6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	96	0	48	Boîte	8		3173281719217
Palette	576	0	288	Boîte	48	1200x800x1626	3173281719224
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Boîte			
Boîte	2	2.1	1	Boîte			3173281719262
Colis	12	12.78	6	Boîte		384x300x246	3173281719200
Pièce	2	0	1	Boîte			