

Vermicelles de chocolat noir en sachet 1 kg CHOCOVIC

Article : 8594



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat noir
- Descriptif produit :** Colis de 10 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre , pâte de cacao , beurre de cacao , émulsifiant: lécithine de SOJA, agent d'enrobage: E904
PEUT CONTENIR : LAIT

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Pâte de cacao	Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria
Beurre de cacao	Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria

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 :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Soja
- Traces d'allergènes :** Lait
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Vermicelles de chocolat noir en sachet 1 kg CHOCOVIC

Article : 8594

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069039 - Chocolat et articles en chocolat, non fourrés (à l'excl. des produits présentés en tablettes, barres ou bâtons ainsi que des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet avec précaution afin de pouvoir le refermer correctement après utilisation. Les vermicelles sont adaptés à la décoration des toutes sortes de pâtisseries et entremets, pots de crèmes et mousse, glaces et sorbets, en saupoudrages. Rendement : 1 sachet = 1 kg

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							
2,135	510	27.9	17	55	53	7.5	4.8	0.01

Vitamines : Calcium (mg) : 26.7 mg/100g, Magnésium (mg) : 95.8 mg/100g, Potassium (mg) : 444.8 mg/100g, Fer (mg) : 11.86 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

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
Sachet	1	1.039	1	Sachet			8436036683979
Couche	120	0	120	Sachet	12		
Palette	720	0	720	Sachet	72	1200x800x1520	
Colis	10	10.39	10	Sachet		310x230x230	18436036683976
Pièce	1	0	1	Sachet			