

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 : Boîte de 200 pièces. 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., Fidji, Brésil
Pâte de cacao	Ghana, Côte d'Ivoire

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	43 %		

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 garnir les pains au chocolat. Ils servent généralement de marquants dans des pièces de pâtisseries, biscuiteries, viennoiseries, nécessitant un passage en cuisson. Ils peuvent en plus être utilisés pour la consommation en l'état : distribués avec une brioche ou un pain au lait pour le goûter des enfants.

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 : Aucune

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
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Boite			
Boite	2	2.1	1	Boite			3173281716520
Colis	12	12.76	6	Boite		321x301x180	3173281716506
Couche	96	0	48	Boite	8		3173281716513
Palette	576	637.4	288	Boite	48	1200x800x1230	3173281716551
Pièce	2	0	1	Boite			