

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

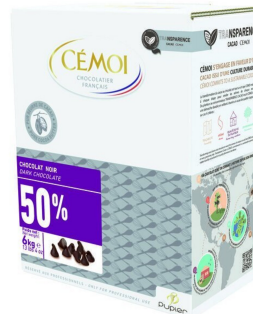


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat noir

Descriptif produit : Chocolat de laboratoire

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme vanille. Cacao : 50% minimum

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 (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	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 : 18062030 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou enpoudres, granulés ou formes sim

Chocolat noir 50% de cacao en gouttes en boîte 6 kg CEMOI

Article : 16173

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	50 %		

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, puis la poche intérieure avec précaution, afin de pouvoir refermer le conditionnement global. Mise en œuvre comme marquant dans des biscuits et toutes sortes de pâtisseries. Les gouttes supportent les cuissons lorsqu'elles sont au cœur de la préparation. Elle retrouvent leur croquant après refroidissement. Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de températures pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dues au détempéragé du chocolat et donc la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne brillance et son aspect homogène au chocolat. Rendement : 45000 gouttes par colis de 5 kg. Généralement 200 à 300 g de gouttes de chocolat pour 1 kg de farine utilisée dans l'appareil pâtissier.

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							
2,141	513	28	17	54	50	8	6.9	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

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
Couche	138	0	23	Colis	23		3173281604919
Palette	690	746.05	115	Colis	115	1200x800x1475	3173281604926
Boîte	6	0	1	Colis			3173281604995
Colis	6	6.27	1	Colis		260x155x265	3173281604902