

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

Article : 16173



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## 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, 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., Brésil, Fidji
Pâte 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) : 33]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Lait

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

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

Article : 16173

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

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**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 en poudres, granulés ou formes simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 k

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

**Mise en œuvre :** Ouvrir le colis, puis la poche intérieure avec précaution, afin de pouvoir refermer le conditionnement global. Mise en oeuvre comme marquant dans des biscuits et toutes sortes de pâtisseries. Les gouttes supportent les cuissons lorsqu'elles sont au coeur 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	8.7	6.9	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.25

**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	138	0	23	Colis	23		3173281604919
Palette	690	783.54	115	Colis	115	1200x800x1475	3173281796638
Boîte	6	0	1	Colis			3173281604995
Colis	6	6.59	1	Colis		260x155x265	3173281796607
Pièce	6	0	1	Colis			