



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fines gaufrettes enrobées de chocolat blanc et de pépites au cacao (6,5%), fourrées lait et noisettes broyées

Descriptif produit : Enrobé de chocolat blanc et pépites au cacao. Etui de 2 barres. Colis de 30 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.170 kg

Liste des ingrédients : Chocolat blanc 28% (beurre de cacao, sucre, LAIT écrémé en poudre, BEURRE concentré, émulsifiants : lécithines [SOJA], arômes), sucre, huile de palme, farine de FROMENT, LAIT écrémé en poudre, LAIT en poudre, NOISETTES broyées 5%, LACTOSÉRUM en poudre, amidon de FROMENT, cacao maigre 0,4%, huile de tournesol, protéines de LAIT, émulsifiants : lécithines [SOJA], poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), arômes, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat blanc	Hors UE
Sucre	Union Europ.
Huile de palme	Hors UE

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 : Pologne

Durée de vie totale du produit (jours) : 210

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19053211 - Gaufres et gaufrettes, même additionnés de cacao, entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cacao, en emballages immédiats d'un contenu net <= 85 g (sauf d' une teneur en poids d' eau > 10%)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	12 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	17 système métrique
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	30 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en veillant à respecter les consignes de pliages, pour les établissements désirant exposer les barres chocolatées dans leurs boîtes distributrices. Mettre à disposition des clients ou du service. Réserver dans un endroit frais et sec, à l'écart des températures pour éviter la formation de traces blanches en surface du chocolat.

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							
2,387	572	35.9	19.8	53	43.6	0	8.8	0.36

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Beurre, Palme, Tournesol

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	0.039	0	0.03	Colis			
Couche	21.06	0	18	Colis	18		
Palette	273.78	359.62	234	Colis	234	1200x800x1710	08000500128763
Colis	1.17	1.43	1	Colis		330x170x120	08000500121467
Pièce	0.039	0	0.03	Colis			