

# Chocolat blanc 30% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28709



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 blanc

**Descriptif produit :** Chocolat de couverture

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Boite de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé, matière grasse de LAIT anhydre, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme vanille. Cacao : 30% 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
beurre de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Hors UE
LAIT en poudre (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., 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 :** France [Département(s) : 61]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Lait

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 17/11/2023 03:07**

**N° de version : 14.6**

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Chocolat blanc 30% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28709

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque

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

**Labels :** NA

**Bio AB :**

**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 :** 17049030 - Préparation dite 'chocolat blanc'

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	30 %		

## 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 : fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 45 à 50°C , une chaleur trop forte dénature le chocolat entraînant une séparation de la matière sèche de la matière grasse. Utilisation : le chocolat de couverture est optimal pour la réalisation d'enrobages, moulages et mousses. Il peut également servir à la réalisation de tablettes, intérieur de bonbons et ganaches, décors, sauces, glaces et sorbets... Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dues au détempéragé du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Colis de 5 kg de chocolat de couverture.

## 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							
2,374	569	36	22	54	54	0	7.3	0.22

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.20

**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	115	0	23	Boîte	23		3173282904018
Palette	690	743.26	138	Boîte	138	1200x800x1740	3173282904025
Boîte	5	5.27	1	Boîte			3173282904032
Colis	5	5.27	1	Boîte		260x155x265	3173282904032
Pièce	5	0	1	Boîte			