

Bâton chocolat noir 40% cacao en boîte 1,6 kg CEMOI

Article : 28710



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

Descriptif produit : Colis de 15 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 15.000 Boite de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille. Cacao : 40% minimum

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre (origines données exactes à date; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., Brésil, Fidji
Pâte de cacao (origines données exactes à date; 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) : 61]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

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

Labels : NA

Bâton chocolat noir 40% cacao en boîte 1,6 kg CEMOI

Article : 28710

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 : 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	40 % (Minimum)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
2,067	494	23	14	63	60	6.8	5.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

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	120	0	75	Boîte	5		3173281715813
Palette	720	786.04	450	Boîte	30	1200x800x1464	3173281715820
Boîte	1.6	1.691	1	Boîte			3173281715875
Colis	24	25.368	15	Boîte		461x331x219	3173281715806
Pièce	1.6	0	1	Boîte			



Bâton chocolat noir 40% cacao en boîte 1,6 kg CEMOI

Article : 28710