

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat noir
- Descriptif produit :** Colis de 30 tablettes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithines de tournesol - E476, arôme vanille, Cacao 50% minimum.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat noir	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 66]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- 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 fru

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le colis avec précaution. Prélever la quantité nécessaire de plaquettes de chocolat à présenter à la vente ou à distribuer. Refermer le colis et le réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les tablettes de chocolat de 100 g s'utilisent plus particulièrement partagées entre plusieurs convives pour accompagner une part de brioche ou un pain au lait pour le goûter des enfants. Elles peuvent aussi être proposées à la vente en boutique ou en distributeur automatique.

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							
2,073	497	28	17	50	50	8.8	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
Colis	3	3.24	1	Colis		265x175x85	3173281219007
Pièce unitaire	0.1	0	0.03	Colis			3173281219052
Couche	57	0	19	Colis	19		3173281219014
Palette	855	0	285	Colis	285	1200x800x1425	3173281219021