

Chocolat noir 50% de cacao en tablette 100 g CEMOI

Article : 43779



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

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 : phosphatides d'ammonium, lécithines (SOJA) - 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 : Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait

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

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

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							
2,142	513	28	17	54	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
Pièce	0.1	0	0.03	Colis			