

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce dessert chocolat utilisable à chaud pour accompagnement de desserts.

Descriptif produit : Utilisable à chaud. Boîte 3/1 de 3,3 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 3.300 kg

Liste des ingrédients : Eau, 28,1% de chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), sirop de glucose, sucre, beurre de cacao, amidon transformé de maïs, épaississants (gomme xanthane et gomme guar), sel, arôme vanille. Peut contenir des traces de LAIT, GLUTEN et FRUITS A COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	Hors UE, Union Europ.
Chocolat en poudre	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 50]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines])



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce dessert chocolat en boîte 3/1 NESTLÉ

Article : 43833

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	182 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. La sauce chocolat est prévue pour napper à chaud les desserts : coupes glacées (poire Belle Hélène), pâtisseries (profiteroles) et décorer les assiettes. Sauce à servir chaude (63°C). Réchauffage possible de la sauce chocolat au four à micro-ondes ou directement dans la boîte au bain-marie ou dans un nappeur à chaud. Si utilisation d'un nappeur à chaud, il est vivement recommandé de chauffer la quantité de produit juste nécessaire pour le service et de procéder quotidiennement à un nettoyage complet et minutieux. Après ouverture, la boîte se conserve au réfrigérateur (4°C) 72 heures au maximum. Dosage : 10 à 30 grammes selon usage. Rendement : Boîte de 3,3 kg. Soit 330 doses de 10 g, voire 110 portions de 30 g pour les profiteroles.

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							
938	223	6.8	4.4	37.8	34.1	2.8	1.3	0.23

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

Type de matières grasses : Aucune



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce dessert chocolat en boîte 3/1 NESTLÉ

Article : 43833

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	108.9	0	33	Boîte	11		
Palette	544.5	0	165	Boîte	55	1200x800x1050	3033711022921
Boîte	3.3	3.63	1	Boîte		156x156x182	3033710037018
Colis	9.9	10.9	3	Boîte		470x158x182	3033710209538