



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 :** 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	Union Europ., Hors UE
Chocolat en poudre	Union Europ., Hors UE

**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

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

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

## 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
Pièce	3.3	0	1	Boîte			