

# Sauce dessert chocolat en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 43878



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce dessert chocolat nappante à froid pour accompagnement de desserts.

**Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sirop de glucose, sirop de sucre inverti, poudre de chocolat 25,6% (sucre, cacao en poudre), eau, huile de noix de coco totalement hydrogénée, sel, conservateur (sorbate de potassium), arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
Poudre de chocolat	Hors UE

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 :** Serbie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 456

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** 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 :** 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 07:31

N° de version : 9.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Sauce dessert chocolat en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 43878

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	78 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	78 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**Mise en œuvre :** Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, retirer la bague de sécurité. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, poires Belle-Hélène, profiteroles, chocolats liégeois, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Ne pas réserver au frais pour maintenir la sauce suffisamment fluide. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1 kg. Soit +/- 100 doses de 10 g.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
1,681	399	9.2	7.3	74	65	4.2	3	0.25

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.33

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah, Matière grasse hydrogénée

## 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	6	6.46	6	Bouteille		250x167x260	3033710145010
Bouteille	1	1.05	1	Bouteille		78x78x250	3033710037360
Bidon	1	0	1	Bouteille			
Couche	126	0	126	Bouteille	21		
Palette	504	568	504	Bouteille	84	1200x800x1190	03033711067519
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			
Pièce	1	0	1	Bouteille			