



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 : Chocolat au lait. Issu de l'agriculture biologique.

Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique. Boîte de 200 étuis. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 2.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322)*, extrait de vanille*

* Matière première issue de l'agriculture biologique. Cacao : 27% minimum.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Brésil, Colombie, Costa Rica, Laos, Pérou
Poudre de Lait (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	France, Royaume-Uni
Beurre de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Pérou, Rép.Dominicaine, Sierra Leone

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 : France [Département(s) : 61]
Durée de vie totale du produit (jours) : 720
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Fruit à coque
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio
Bio AB : Non
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA normale - 20%
Code nomenclature douanière : 18062030 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 k

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	27 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
2,205	527	28	17	61	60	2.1	6.8	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	96	0	48	Boite	8		3173281715912
Palette	576	639.304	288	Boite	48	1200x800x1626	3173281715929
Boite	2	2.1	1	Boite			3173281715950
Colis	12	12.798	6	Boite		384x300x246	3173281715905
Pièce	2	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Boite			