

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 : chocolat en poudre

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : sucre, cacao en poudre 32%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
cacao en poudre	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana

Pays de transformation : France [Département(s) : 66, 35]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18061030 - Poudre de cacao, additionnée de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de saccharose (y.c. le sucre inverti calculé en saccharose) ou d'isoglucose calculé également en saccharose, >= 65%, et < 80%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (6)	Teneur en cacao	32 % (32% minimum)

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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Verser 4 à 5 cuillères à café de chocolat en poudre dans un bol. Verser le lait chaud ou froid en remuant bien. Rendement : Boîte de 1 kg. 100 g de poudre pour 1 L de lait. La boîte de 1 kg permet de restituer jusqu'à 10 L de chocolat, soit 50 bols de 200 ml. 4 à 5 cuillères à café pour un bol.

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							
1,635	388	6.7	4	71	68	9.6	6.2	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.93

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	10	10.5	10	Sachet		396x236x258	3061435102575
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3061435002578
Couche	100	0	100	Sachet	10		
Palette	600	0	600	Sachet	60	1200x800x1650	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			