Chocolat en poudre 32% de cacao en sachet 20 g GUSTO DEBRIO

Article : 66617

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 en poudre

Descriptif produit : Colis de 250 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

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

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 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

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, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18061030 - Poudre de cacao, additionnée de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur

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

Chocolat en poudre 32% de cacao en sachet 20 g GUSTO DEBRIO

Article : 66617

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 % (32-33)

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 le contenu de la dose individuelle dans une tasse. Ajouter 200 ml de lait chaud et remuer. Ces dosettes peuvent être proposées en libre-service sur un buffet de petit déjeuner ou sur un plateau de courtoisie. Rendement : 250 doses individuelles de 20 g. 1 dose pour environ 200 ml de lait.

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	5	5.8	1	Colis		395x300x210	3061435102582
Pièce unitaire	0.02	0	0	Colis			3061435002585
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	320	0	64	Colis	64	1200x800x1830	
Pièce	0.02	0	0	Colis			

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