

Chocolat au lait 30% de cacao en tablette 100 g CEMOI

Article : 67152



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 supérieur au lait

Descriptif produit : Colis de 30 tablettes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé, pâte de cacao, LACTOSERUM en poudre, matière grasse de LAIT anhydre, émulsifiant: lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat Lait	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 : France [Département(s) : 66]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA normale - 20%

Code nomenclature douanière : 18063290 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés

Chocolat au lait 30% de cacao en tablette 100 g CEMOI

Article : 67152

en tablettes, barres ou bâtons, d'un poids <= 2 kg, non fourrés ni additionnés de céréales, de noix ou d'autres fruits

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

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution. Prélever la quantité nécessaire de plaquettes de chocolat à présenter à la vente ou à distribuer. Refermer le carton et le réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les tablettes de chocolat de 100 g s'utilisent plus particulièrement partagées entre plusieurs convives pour accompagner une part de brioche ou un pain au lait pour le goûter des enfants. Elles peuvent aussi être proposées à la vente en boutique ou en distributeur automatique.

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							
2,202	527	29	18	58	57	2.3	7.3	0.27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Tournesol

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	3	3.195	1	Colis		279x172x79	3173282021302
Couche	57	0	19	Colis	19		3173282021319
Palette	855	923.4	285	Colis	285	1200x800x1335	3173282021326
Plaque	0.1	0	0.03	Colis			
Pièce unitaire	0.1	0	0.03	Colis			3173282021357
Pièce	0.1	0	0.03	Colis			