



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 : Cacahuètes (24%) enrobées de chocolat au lait (48%) et dragéifiées

Descriptif produit : Boîte de 36 sachets. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 1.620 kg

Liste des ingrédients : sucre, CACAHUETES, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, amidon, matière grasse de palme, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), LACTOSE, stabilisant (gomme arabique), matière grasse de karité, matière grasse du LAIT, dextrine, agent d'enrobage (cire de carnauba), colorants*, huile de palme, arômes, sel. (Peut contenir: NOISETTE, AMANDE). * E100, E120, E133, E160a, E160e, E170.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., 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) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 217

Allergènes majeurs : Arachide, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Mass balance

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069050 - Sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de produits de substitution du sucre, contenant du cacao

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	18 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	70 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	135 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en veillant à respecter les consignes de pliage, pour les établissements désirant exposer les confiseries dans leurs boîtes distributrices. Mettre à disposition des clients ou du service. Réserver dans un endroit frais et sec, à l'écart des températures pour éviter la formation de traces blanches en surface du chocolat.

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							
2,157	516	26	11	58	53	0	10	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Palme

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
Pièce unitaire	0.045	0.047	0.03	Boite			40111445
Couche	40.5	0	25	Boite	25		
Palette	486	583	300	Boite	300	1200x800x1932	05000159462778
Boite	1.62	1.86	1	Boite		233x146x149	5000159461801
Colis	1.62	1.86	1	Boite		233x146x149	05000159461801
Pièce	0.045	0	0.03	Boite			