Bounty en étui 57 g BOUNTY

Article : 91282

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat au lait fourré de noix de coco blanche et tendre

Descriptif produit : Colis de 24 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.370 kg

Liste des ingrédients : Sucre, noix de coco séchée(21%), sirop de glucose, beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants (lécithine de SOJA, E471), LACTOSE, matière grasse du LAIT, petit-LAIT en poudre, humectant (glycérol), sel, extrait naturel de vanille.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Hors UE, Union Europ.

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 : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 217

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : TVA normale - 20%

Code nomenclature douanière : 18063100 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés en tablettes, barres ou bâtons, d'un poids <= 2 kg, fourrés

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

Bounty en étui 57 g BOUNTY

Article : 91282

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en veillant à respecter les consignes de pliage, pour les établissements désirant exposer les barres chocolatées 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							
2,036	487	25.7	21.2	58.9	48.2	0	3.7	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Beurre

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	1.37	1.51	1	Colis		238x153x63	5000159306355
Pièce unitaire	0.06	0	0.04	Colis			
Couche	34.2	0	25	Colis	25		
Palette	581.4	641.75	425	Colis	425	1800x800x1215	5000159463096
Pièce	0.06	0	0.04	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