

Sauce dessert chocolat en flacon 1 kg ALSA

Article : 95314



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 : Sauce au Chocolat avec édulcorant

Descriptif produit : Colis de 6 flacons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Flacon de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sirop de glucose, eau, chocolat en poudre 13% (sucre, cacao), dextrose, édulcorant (sorbitol), LAIT concentré (LAIT, sucre), cacao4.4%, conservateur (sorbate de potassium), correcteur d'acidité (acide lactique), stabilisant (E450), sel, arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose	Union Europ.
eau	Espagne
dextrose	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 08:55

N° de version : 10.0

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

Sauce dessert chocolat en flacon 1 kg ALSA

Article : 95314

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée et autres articles en cho

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	68 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	249 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	93 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, dévisser le bouchon, retirer l'opercule et replacer le bouchon. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, poires Belle-Hélène, profiteroles, chocolats liégeois, gâteaux de riz...), l'aromatization (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Ne pas réserver au frais pour maintenir la sauce suffisamment fluide. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1 kg. Soit 100 doses de 10 g.

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							
1,204	284	2.2	1.3	63	46	2.5	2.1	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.95

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
Bouteille	1	1.071	1	Flacon			3506170018397
Colis	6	6.426	6	Flacon		29x14x26	03506170018403
Flacon	1	1.071	1	Flacon			3506170018397
Couche	126	0	126	Flacon	21		
Palette	630	674.73	630	Flacon	105	120x80x146	03506170018410
Pièce unitaire	1	0	1	Flacon			
Pièce	1	0	1	Flacon			