

# Mousse au chocolat en poche à douille 1,25 L Debic

Article : 97842



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Debic mousse au chocolat surgelee
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Colis de 10 poches.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.900 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT écrémé; huile végétale (palmiste (SG), palme (SG), colza); sucre; chocolat (8%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille); maltodextrine; huile de palmiste totalement hydrogénée (SG); poudre de cacao (3%); émulsifiants: E471, E472b; fibre de BLÉ; épaississant: carraghénanes; gélatine; sel; arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ., Allemagne, Belgique, Pays-Bas
lait	Union Europ.

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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

<b>Pays de transformation :</b>	Belgique
<b>N° d'agrément :</b>	BE M 183 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Oeuf
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Porc)
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%

# Mousse au chocolat en poche à douille 1,25 L Debic

Article : 97842

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	0.72		

## Atouts

**Atout :** Un bon goût de chocolat.  
Une douille pratique intégrée à la poche.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Oui - A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.

## 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							
1,132	272	18	13	22	14	2.3	4.4	0.17

**Vitamines :** Calcium (mg) : 40.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.24

**Type de matières grasses :** Palme

**Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 maxi

## 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
Poche	0.9	0	1	Pièce unitaire			
Couche	72	0	80	Pièce unitaire	8		
Palette	288	0	320	Pièce unitaire	32	1200x800x1032	
Pièce unitaire	0.9	0.96	1	Pièce unitaire		390x200x50	5410488665205
Colis	9	0	10	Pièce unitaire		396x296x222	5410488665106