

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Cacao fortement dégraissé en poudre sucré.

**Descriptif produit :** Cacao 32%. Colis de 10 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Boite de 0.800 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : Sucre, cacao maigre (11 % de beurre de cacao), arôme. Cacao : 32 % minimum. Peut contenir lait et soja.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SUCRE	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 :** France [Département(s) : 41]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Lait, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Poudre de cacao, additionnée de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de saccharose (y.c. le sucre inverti calculé en saccharose) ou d'isoglucose calculé également en saccharose, >= 65%, et < 80%

# Préparation pour boisson au cacao en boîte 800 g POULAIN

Article : 97990

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	74 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	210 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	142 système métrique		

## 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 :** Verser 4 à 5 cuillères à café de chocolat en poudre dans un bol. Verser le lait chaud ou froid en remuant bien au fur et à mesure, pour obtenir une dissolution correcte.  
Rendement : Boîte de 800g. 100 g de poudre pour 1 L de lait. La boîte de 800g permet de restituer jusqu'à 8 L de chocolat, soit 40 bols de 200 ml. 4 à 5 cuillères à café pour un bol.

## 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							
1,575	375	3.9	2.4	71	67	10.5	7.5	0.03

**Vitamines :** Magnésium (mg) : 156.0 mg/100g, Phosphore (mg) : 246.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.92

**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
Couche	64	0	80	Boîte	8		
Palette	320	389	400	Boîte	40	1200x800x1140	13664346306321
Boîte	0.8	0.88	1	Boîte			3664346306003
Colis	8	9.1	10	Boîte		400x300x198	3664346306324
Pièce	0.8	0	1	Boîte			