

Chocolat noir 55% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 134859



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 : Chocolat de couverture noir 55%

Descriptif produit : Chocolat de couverture

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille. Cacao : 55% minimum

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre (origines exactes à date de rédaction du document ; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., Brésil, Fidji
pâte de cacao (origines exactes à date de rédaction du document ; ne constituant pas un engagement de notre part)	Côte d'Ivoire, Ghana
Beurre de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	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) : 61]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/04/2024 10:02

N° de version : 12.1

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

Chocolat noir 55% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 134859

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18062010 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, à l'état liquide, pâteux ou en poudres, granulés ou simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 kg, d'une teneur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	55 % (minimum)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
2,299	552	36	22	48	45	6.8	5.7	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.16

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Boite	5	5.27	1	Boite			3173281612082
Colis	5	5.27	1	Boite		260x155x265	3173281612006
Couche	115	0	23	Boite	23		3173281612013
Palette	690	752.26	138	Boite	138	1200x800x1740	3173281612020
Pièce	5	0	1	Boite			