

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat au lait fourré de confiserie (32%) et caramel (27%)

Descriptif produit : Boîte de 32 étuis. Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 1.632 kg

Liste des ingrédients : sucre, sirop de glucose, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, LACTOSE, petit-LAIT en poudre, cacao maigre, matière grasse du LAIT, extrait de malt d'ORGE, émulsifiant (lécithine de SOJA), sel, blanc d'OEUF en poudre, matière grasse de palme, protéine de LAIT, extrait naturel de vanille. (Peut contenir: CACAHUETE, NOISETTE).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SUCRE	Union Europ., 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 : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 364

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Mass balance

Bio AB :

Régimes particuliers : Halal

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

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	22 mm	Hauteur de l'unité de consommation	33 mm
Largeur de l'unité de consommation	110 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
1,885	449	17	8.4	70	62	0	4	0.41

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Palme, Tournesol

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	130.56	0	80	Boite	10		
Palette	652.8	745.5	400	Boite	50	1200x800x1639	05000159506816
Pièce unitaire	0.051	0	0.03	Boite		600x400x325	
Boite	1.632	1.8	1	Boite			5000159407236
Colis	13.056	14.4	8	Boite		390x232x299	05000159461283
Pièce	0.051	0	0.03	Boite			