

## 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			