

# Chocolat au lait Lactée supérieure 38% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137368



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat de couverture au lait
- Descriptif produit :** Chocolat de couverture. Colis de 4 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre 35,0% , beurre de cacao 24,5% , poudre de LAIT entier 24,5% , pâte de cacao 15,0% , émulsifiant: lécithines (SOJA)<1% , arôme naturel de vanille <1% , sel <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria
Pâte de cacao	Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria

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 :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Lait, Soja
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/12/2023 16:03

N° de version : 5.1

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 au lait Lactée supérieure 38% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137368

**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
Humidité	1 % (max 1%)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sac avec précaution afin de pouvoir refermer le conditionnement. Mise en œuvre comme marquant dans des biscuits et toutes sortes de pâtisseries. Les drops supportent les cuissons lorsqu'elles sont au cœur de la préparation. Elles retrouvent leur croquant après refroidissement. Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dues au détempéragé du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Sac de 5 kg de chocolat au lait de couverture.

## 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							
2,420	578	40	24	45	44	2.8	8	0.22

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.20

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

# Chocolat au lait Lactée supérieure 38% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137368

## 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
Colis	20	20.6	4	Sachet		520x264x330	13073416295784
Sachet	5	5.15	1	Sachet			3073416295787
Couche	120	0	24	Sachet	6		
Palette	600	0	120	Sachet	30	1200x800x1795	
Pièce	5	0	1	Sachet			