

Chocolat noir Mexique 66% de cacao en pistoles en sachet 1kg CACAO BARRY

Article : 161014



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat de couverture noir
- Descriptif produit :** Chocolat de couverture. Colis de 6 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: pâte de cacao Mexique ; sucre ; beurre de cacao ; émulsifiant: lécithines (SOJA) ; vanille naturelle en poudre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao Mexique	Mexique
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Cameroun, 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) : 720

Allergènes majeurs : Soja

Traces d'allergènes : Lait

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

Régimes particuliers : Casher, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, 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 21/04/2023 13:51

N° de version : 10.1

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 Mexique 66% de cacao en pistoles en sachet 1kg CACAO BARRY

Article : 161014

Code nomenclature douanière : 18069039 - Chocolat et articles en chocolat, non fourrés (à l'excl. des produits présentés en tablettes, barres ou bâtons ainsi que des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	160 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	290 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	85 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 : Peut être utilisé pour toute préparation pâtissière.

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							
2,281	545	39	23	35	31	12.3	7.8	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Chocolat noir Mexique 66% de cacao en pistoles en sachet 1kg CACAO BARRY

Article : 161014

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
Sachet	1	1.017	1	Sachet			3073416101224
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	432	491	432	Sachet	72	1200x800x1624	
Colis	6	6.47	6	Sachet		390x260x185	13073416101221
Pièce	1	0	1	Sachet			