

Chocolat noir Empreinte 75% de cacao origine Equateur en palets en sac 2,5 kg CEMOI

Article : 179387



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat de couverture noir

Descriptif produit : Chocolat de couverture. Colis de 4 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Pâte de cacao Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Equateur
Sucre (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., Brésil, Fidji

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

Chocolat noir Empreinte 75% de cacao origine Equateur en palets en sac 2,5 kg CEMOI

Article : 179387

Pays de transformation :	France [Département(s) : 61]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	NA
Régimes particuliers :	Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	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	75 % (Minimum)		

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

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							
2,355	568	42	26	31	25	12.8	10.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Chocolat noir Empreinte 75% de cacao origine Equateur en palets en sac 2,5 kg CEMOI

Article : 179387

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	2.5	2.8	1	Sachet			3173281858350
Couche	40	0	16	Sachet	4		
Palette	280	329.15	112	Sachet	28	1200x800x1144	3173281858336
Colis	10	11.18	4	Sachet		575x400x142	3173281858312
Pièce	2.5	0	1	Sachet			