

# Chocolat noir 72% de cacao en palets en sac 5 kg CEMOI

Article : 183490



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Chocolat de couverture noir 72% CEMOI

**Descriptif produit :** Chocolat de couverture. Colis de 2 sacs

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322). Cacao : 72% minimum

# Chocolat noir 72% de cacao en palets en sac 5 kg CEMOI

Article : 183490

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Côte d'Ivoire, Ghana
Sucre (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., Brésil, Fidji
Beurre de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	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 :** France [Département(s) : 61]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**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

**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 :** 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
Teneur en cacao	72 %		

## 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 :** Ouvrir le sachet avec précaution afin de pouvoir le refermer après utilisation. Mise en œuvre: fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 50 à 55°C, une chaleur trop forte dénature le chocolat entraînant une séparation de la matière sèche de la matière grasse. Utilisation : le chocolat de couverture est optimal pour la réalisation d'enrobages, moulages et mousses. Il peut également servir à la réalisation de tablettes, intérieur de bonbons et ganaches, décors, sauces, glaces et sorbets... 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 dé-tempérage 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 de couverture noir.

## 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							
2,483	599	46	28	33	29	10.3	8.1	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Autres matières grasses

## 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	10	11.15	2	Sachet		575x400x142	3173281858411
Sachet	5	5.06	1	Sachet		250x120x420	3173281858435
Couche	40	0	8	Sachet	4		3173281858428
Palette	280	328.26	56	Sachet	28	1200x800x1144	3173281858428
Pièce	5	0	1	Sachet			