





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat noir

Descriptif produit : Cacao: 52% minimum. Colis de 20 tablettes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 20.000 Pièce unitaire de 0.200 kg

Liste des ingrédients : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine soja, arôme vanille. Cacao 52% minimum. Peut contenir des traces de fruits à coque, de gluten et de lait.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chocolat noir	France

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) : 66]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18063290 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés en tablettes, barres ou bâtons, d'un poids <= 2 kg, non fourrés ni additionnés de céréales, de noix ou d'autres fruits

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
2,173	521	30	18	52	48	8.4	6.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Soja

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
Pièce unitaire	0.2	0.21	1	Pièce unitaire			3173281224087
Colis	4	4.96	20	Pièce unitaire		265x94x199	3173281224513
Couche	72	0	360	Pièce unitaire	18		
Palette	792	0	3960	Pièce unitaire	198	1200x800x1184	3173281224537
Pièce	0.2	0	1	Pièce unitaire			