



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Crèmeux chocolat blanc en boîte 1 kg ANCEL

Article : 238366

## 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 :** Préparation pour crèmeux au chocolat blanc

**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** sucre, 30% chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille en poudre), LACTOSÉRUM, amidon modifié de tapioca, huile de noix de coco, maltodextrine, gélifiant (carraghénanes), arôme, Traces éventuelles de (GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chocolat blanc	FAO01 - Afrique Eaux continentales, Union Europ., Madagascar
huile de noix de coco	Hors UE
arôme	Suisse

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) : 67]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Oeuf

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 29/03/2022 10:46

N° de version : 1.9

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

**Code nomenclature douanière :** 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.175 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.12 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.08 système métrique		

## 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

**Mise en œuvre :** Le crèmeux chocolat blanc Ancel possède un temps de préparation court (5 minutes). Il suffit d'ajouter un ingrédient (200 g de Crèmeux Ancel + 1 L de crème liquide à 35% M.G.). Mise en œuvre :

- Porter la crème à ébullition
- Ajouter la préparation pour Crèmeux Ancel
- Mixer au mixeur plongeant

Rendement : 1 kg de Crèmeux Chocolat blanc Ancel = 6 kg de crèmeux = 80 inserts à tartelettes de 75 g de ø 7,5 cm.

## 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							
1,995	475	17	13	77	65	1	3.2	0.44

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.19

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah, Tournesol



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Crèmeux chocolat blanc en boîte 1 kg ANCEL

Article : 238366

## 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
Boite	1	1.06	1	Boite			3506170019554
Colis	6	6.54	6	Boite		355x170x185	03506170019561
Couche	72	0	72	Boite	12		
Palette	576	653.13	576	Boite	96	1200x800x1630	03506170019578