



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Amande enrobé de chocolat au lait

Descriptif produit : Boîte d'environ 200 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 0.600 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : chocolat au lait 67% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), AMANDES torréfiées 30%, cacao maigre en poudre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amandes torréfiées	Etats-Unis
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	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) : 53]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/07/2022 10:19

N° de version : 9.1

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

Amande cacaotée en boîte 600 g GUSTO DEBRIO

Article : 239183

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Gluten, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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
Teneur en cacao	33 %	Aw	1

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							
2,386	574	40	16	38	37	5.6	12	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

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
Boite	0.6	0.7	1	Boite			3061435004749
Colis	0.6	0.7	1	Boite		205x168x99	3061435104746
Couche	15	0	25	Boite	25		
Palette	150	0	250	Boite	250	4200x4200x1100	
Pièce	0.6	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.6