



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	sucre 47,5%; beurre de cacao 30,5%; poudre de lait écrémé 17,5%; matière grasse laitière 4,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1704.9010 - Sucres et sucreries - Sucreries sans cacao (y compris le chocolat blanc) - Hors gommes à mâcher (chewing-gum), même enrobées de sucre - chocolat blanc

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							
2,371	567	34.8	20.9	56.9	56.6		6.1	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	120	0	24	Sachet	6		
Colis	20	0	4	Sachet			
Palette	600	0	120	Sachet	30		
Sachet	5	5.1	1	Sachet			03073416403557