



© Barry Callebaut

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	sucre 55,0%; pâte de cacao 38,5%; beurre de cacao 3,0%; poudre de lait entier 2,0%; matière grasse laitière 1,5%; arôme naturel de vanille <1%
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Lait
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 :	1806.9069 - Cacao et ses préparations - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao - Hors poudre de cacao, avec addition de sucre ou d'autres édulcorants Hors autres préparations présentées soit en blocs ou en barres d'un poids excédant 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes similaires, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu excédant 2 kg Hors autres, présentés en tablettes, barres ou bâtons - ne contenant pas de constituants provenant du lait - Hors contenant des matières grasses

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							
2,097	501	26	15.7	57.7	55.6	7.2	5	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

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	54	0	54	Sachet	9		
Colis	6	0	6	Sachet			
Palette	432	0	432	Sachet	72		
Sachet	1	1.8	1	Sachet			03073417500682