

# Pâte à tartiner cacao et noisette en seau 3 kg NESTLE

Article : 266693



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâte à tartiner au Cacao et aux Noisettes. Pour usage professionnel.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 3.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, matières grasses et huiles végétales (tournesol et beurre de cacao<sup>1</sup>, en proportion variable), pâte de NOISETTES 14%, cacao maigre 8%, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de vanille. Peut contenir : autres FRUITS À COQUE. 1Bilan massique certifié RainForest Alliance. [www.ra.org/fr](http://www.ra.org/fr)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Hors UE
Pate de noisette	Union Europ., Hors UE
Cacao maigre	Union Europ., 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 :** Italie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 458

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 18069060 - Pâtes à tartiner contenant du cacao

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/11/2023 13:41

N° de version : 2.0

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

# Pâte à tartiner cacao et noisette en seau 3 kg NESTLE

Article : 266693

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	180 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

## 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							
2,299	551	34	5	53	50	3.7	6.5	0.12

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.19

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Tournesol

## 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
Seau	3	3.2	1	Seau			7613287410030
Colis	3	3.2	1	Seau		180x180x180	7613287410030
Couche	72	0	24	Seau	24		
Palette	288	307.2	96	Seau	96	1200x800x870	7613287410047
Pièce	3	0	1	Seau			