



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poudre de cacao alcalinisée
Descriptif produit : Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : cacao en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
cacao	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 66]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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 : 18050000 - Poudre de cacao, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
1,619	390	20	12	17	0.6	27	22	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

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
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3173286686545
Colis	10	10.695	10	Sachet		378x293x312	3173286686552
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	400	452.8	400	Sachet	40	1200x800x1710	3173286686583
Pièce	1	0	1	Sachet			