

Mousse chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 271145



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 : Préparation pour Mousse au Chocolat Noir

Descriptif produit : +/- 80 portions. Boîte de 2 sachets de 650 g. Colis de 4 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Boite de 1.300 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : chocolat en poudre: 32% (sucre, cacao), chocolat: 25% (pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), cacao, huile coprah totalement hydrogénée, LACTOSE, cacao maigre alcalinisé (cacao maigre, correcteurs d'acidité(E501i, E524, E527)), ingrédient colorant (caramel), émulsifiant (E472a, E471), maltodextrine, protéines de LAIT, amidon modifié, gélatine porcine, stabilisants (E401, E464), arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Colorant caramel E150c	France
Gélatine de porc	Belgique
Protéine de lait	Union Europ.

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) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 16:30

N° de version : 8.4

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

Mousse chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 271145

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Oeuf

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Gélatine (Porc)

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	150 système métrique		

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							
1,907	456	21	16	49	38	9.8	12	0.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.57

Type de matières grasses : Coco / Coprah, Matière grasse hydrogénée

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	1.3	1.464	1	Boite			3506170016119
Colis	5.2	6.089	4	Boite		390x183x241	03506170020154
Couche	62.4	0	48	Boite	12		
Palette	249.6	317.272	192	Boite	48	1200x800x1114	03506170020161
Pièce	1.3	0	1	Boite			