

Fondant au chocolat en boîte 1,04 kg ALSA

Article : 271294



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 Fondant au Chocolat

Descriptif produit : Boîte de 2 sachets de 520 g. Colis de 5 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 Boite de 1.040 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: chocolat noir à 56% de cacao 28% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, huile de noix de coco, farine de BLE, maltodextrine, chocolat en poudre 5,7%(sucre, cacao), blanc d'OEUF en poudre, émulsifiant (E471, E472a, E472b,E470a, E472e), protéine de pois, protéines de LAIT, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium).Traces éventuelles de GLUTEN, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme vanille)	UE / Hors UE
sucre	France
graisse de palme	Indonésie, Malaisie

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, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 06/11/2023 16:47

N° de version : 11.1

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

Fondant au chocolat en boîte 1,04 kg ALSA

Article : 271294

- Traces d'allergènes :** Fruit à coque
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- 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	170 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	72 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							
2,145	513	28	21	56	40	3.3	8.4	0.43

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.30
- Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Coco / Coprah

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	1.04	1.175	1	Boite			3506170016478
Colis	5.2	6.108	5	Boite		390x183x241	03506170020314
Couche	62.4	0	60	Boite	12		
Palette	249.6	318.184	240	Boite	48	1200x800x1114	03506170020321
Pièce	1.04	0	1	Boite			