

# Mousse chocolat douceur en boîte 960 g ALSA

Article : 274589



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 Douceur

**Descriptif produit :** Boîte de 2 sachets de 480 g. Colis de 5 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 5.000 Boite de 0.960 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients: chocolat en poudre 62% (sucre,cacao), sirop de glucose, huile de noix de coco, cacao maigre alcalinisé 7,1% (cacao maigre, correcteurs d'acidité (E524, E501i,E527)) , gélatine bovine, émulsifiant(E472b), sucre, protéines de LAIT, Traces éventuelles de: BLE, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
gélatine de boeuf	UE / Hors UE
chocolat en poudre (sucre, cacao)	Hors UE
protéine de lait	Union Europ.
émulsifiants (E 472b)	Union Europ.
cacao maigre	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 :** France [Département(s) : 54]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Gélatine (Bœuf)
- Régimes particuliers :** Halal, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- 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	60 système métrique		

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
- Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
1,892	449	17	14	58	51	7.7	11	0.26

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

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
Boîte	0.96	1.02	1	Boîte			3506170020567
Colis	4.8	5.12	5	Boîte		410x183x241	03506170020574
Couche	57.6	0	60	Boîte	12		
Palette	230.4	266.58	240	Boîte	48	1200x800x1114	03506170020581
Pièce unitaire	0.48	0	0.5	Boîte			
Pièce	0.48	0	0.5	Boîte			