

# Mousse au chocolat blanc en boîte 1 kg ALSA

Article : 274826



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 Blanc, aromatisée

**Descriptif produit :** Boîte de 2 sachets de 500 g. Colis de 5 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 5.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** sucre, chocolat blanc 20% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre), sirop de glucose, huiles végétales (palmiste, palme), émulsifiants (E 472a, E 471), concentré PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, arôme, amidon modifié, protéines de LAIT, amidon, épaississants (carraghénanes, alginate de sodium), stabilisants (E 516, E 450i, E 500), ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine. Traces éventuelles de GLUTEN, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Concentré protéique de Lactosérum, huile de coprah totalement hydrogénée, lactose,émulsifiant ( E472a, E471)	Union Europ.
beurre de cacao	Afrique du Sud, Cameroun, Ghana, Nigeria

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]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/03/2024 14:03

N° de version : 10.1

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

# Mousse au chocolat blanc en boîte 1 kg ALSA

Article : 274826

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Lait

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

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

**Régimes particuliers :** Sans 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 :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	69 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 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 dans les 24 heures 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							
2,051	489	20	15	73	53	0.5	3.6	0.4

**Vitamines :** Calcium (mg) : 70.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.18

**Type de matières grasses :** Autres 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	1.064	1	Boite			3506170018212
Colis	5	5.56	5	Boite		389x183x227	03506170020253
Couche	60	0	60	Boite	12		
Palette	240	292.168	240	Boite	48	1200x800x1058	03506170020260
Pièce	1	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.5	0	0.5	Boite			