

Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au café Cappuccino en sachet 2,5 kg CALLEBAUT

Article : 276985



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au café

Descriptif produit : Colis de 4 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre ; beurre de cacao ; poudre de LAIT entier ; pâte de cacao ; café (2.0%) ; émulsifiant: lécithines (SOJA); café soluble (<1%) ; arôme naturel de vanille

Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au café Cappuccino en sachet 2,5 kg CALLEBAUT

Article : 276985

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire
Poudre de lait entier	Union Europ.
Pâte de cacao	Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire
Café	FAO03 - Amérique du Sud Eaux continentales
Lécithine (soja)	UE / Hors UE
Arôme naturel de vanille	Madagascar
Café soluble	FAO03 - Amérique du Sud Eaux continentales

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 :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Lait, Soja
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 18062010 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, à l'état liquide, pâteux ou en poudres, granulés ou simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 kg, d'une teneur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
- Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au café Cappuccino en sachet 2,5 kg CALLEBAUT

Article : 276985

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							
2,358	564	36	22	52	51	2	6.6	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	2.5	2.53	1	Sachet			5410522513776
Colis	10	10.52	4	Sachet		520x259x196	05410522513769
Couche	60	0	24	Sachet	6		
Palette	420	463	168	Sachet	42	1200x800x1516	
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Pièce	2.5	0	1	Sachet			