

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	cacao en poudre ; correcteur d'acidité : E 501i
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Régimes particuliers :</b>	Halal
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	1805.0000 - Cacao et ses préparations - Poudre de cacao, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants

## 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							
1,627	389	23	0	9.1	0.4	29.8	19.5	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

Type de matières grasses : Aucune

## 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	1	1.1	1	Sachet			3073419330355
Colis	6	6.6	6	Sachet			
Couche	48	0	48	Sachet	8		
Palette	432	475.2	432	Sachet	72		