



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat noir
- Descriptif produit :** 73% de cacao. Colis de 2 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
masse de cacao	Cameroun
sucre	Argentine
beurre de cacao	Cameroun

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
- N° d'agrément :** 2.095.690.740
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Soja
- Traces d'allergènes :** Lait
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Halal : affiché sur le packaging, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

# Chocolat de couverture noir Sensation en sachet 5 kg VELICHE

Article : 286053

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 %		

## 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							
2,450	590	45.3	27.3	31.6	25	10.8	8.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Soja

## 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	5	5.053	1	Sachet		195x95x46	5420062810778
Colis	10	10.44	2	Sachet		300x195x330	5420062811775
Couche	200	0	40	Sachet	20		
Palette	1000	1064	200	Sachet	100	1200x1000x1800	
Pièce	5	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			