



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 : CHOCOLAT EN POUFRE Issu de l'agriculture biologique-cacao 32% minimum

Descriptif produit : Colis de 10 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : sucre (66,90%)*, cacao en poudre 32%*, extrait de vanille (<1%)*
* Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique. 100% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 66]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/01/2024 09:18

N° de version : 4.2

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

Chocolat 32% de cacao en poudre en sac 1 kg CEMOI

Article : 287604

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Non

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069070 - Préparations pour boissons contenant du cacao

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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							
1,694	398	6.9	4.2	73	67	0	7.3	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

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	1.05	1	Sachet		325x175x45	3173286843603
Colis	10	10.5	10	Sachet		395x235x240	3173286843610
Couche	100	0	100	Sachet	10		
Palette	600	655	600	Sachet	60	1200x800x1590	3173286843634
Pièce	1	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			