

# Mousse chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 292979



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 Noir

**Descriptif produit :** +/- 80 portions. Boîte de 2 sachets de 650 g. Colis de 4 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Boite de 1.300 kg

**Liste des ingrédients :** chocolat en poudre 51 % (sucre, cacao), cacao maigre alcalinisé (cacao maigre, correcteurs d'acidité (E 501, E 524, E 527)), sirop de glucose, huiles végétales (palmiste, palme), cacao, émulsifiants (E 472a, E 471), ingrédient colorant (caramel), épaississants (alginate de sodium, carraghénanes), protéines de LAIT, stabilisants (E 516, E 450, E 500). Traces éventuelles de GLUTEN, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Colorant caramel E150c	France
Gélatine de porc	Belgique
Protéine de lait	Union Europ.

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) : 67]

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

**Allergènes majeurs :** Lait

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/03/2024 13:56

N° de version : 6.1

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 chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 292979

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

**Composants spécifiques :** Sans alcool

**Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée et autres articles en cho

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	150 système métrique		

## 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							
1,866	446	19	14	54	37	11	7.9	0.63

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.42

**Type de matières grasses :** Palme

## 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	1.3	1.464	1	Boite			3506170016119
Colis	5.2	6.089	4	Boite		390x183x241	03506170020154
Couche	62.4	0	48	Boite	12		
Palette	249.6	317.272	192	Boite	48	1200x800x1114	03506170020161
Pièce	1.3	0	1	Boite			