

# Chocolat noir 44% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28715

e.1.27 Nutriscore\_E



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 (cacao 44% minimum)

**Descriptif produit :** Chocolat de laboratoire

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Boite de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme vanille. Cacao : 44% minimum

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao	Hors UE

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) : 61]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

# Chocolat noir 44% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28715

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18062030 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	44 %		

## 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, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir le carton, puis la poche intérieure avec précaution afin de pouvoir refermer le conditionnement global. Mise en œuvre : fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 50°C, une chaleur trop forte dénature le chocolat entraînant une séparation de la matière sèche de la matière grasse. Utilisation : le chocolat de laboratoire est destiné à la réalisation de mousses, entremets, biscuits, gâteaux... Il entre dans la composition de la recette comme un élément parfumant et colorant. Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dues au détempéragé du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Carton de 5 kg de chocola tde laboratoire.

## 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							
2,092	500	25	15	59	56	7.6	6	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.24

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

# Chocolat noir 44% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28715

## 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	5	5.596	1	Boite		260x155x265	3173281833609
Colis	5	5.596	1	Boite		260x155x265	3173281833609
Couche	115	0	23	Boite	23		3173281603615
Palette	690	797.3	138	Boite	138	1200x800x1710	3173281833630
Pièce unitaire	5	0	1	Boite			
Sachet	5	0	1	Boite			
Pièce	5	0	1	Boite			