

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 07/02/2020

Nuts en étui 42 g NUTS

Référence : 18 778



Photo non contractuelle - Suggestion de présentation

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination réglementaire : Choc lt fourrage caramel et noisettes

Descriptif produit : Colis de 24 étuis

Liste des ingrédients : Sucre, sirop de glucose, NOISETTES entières grillées 11%, matière grasse végétale, beurre de cacao, LAIT écrémé concentré sucré (LAIT écrémé, sucre), LACTOSERUM en poudre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, sirop de glucose/fructose, LACTOSE, matière grasse de lait anhydre, émulsifiants (lécithine de SOJA, polyricinoléate de polyglycérol), protéine d'OEUF, arôme.

Durée de vie totale du produit : 270 jours

| Allergènes majeurs | Présents | Traces d'allergènes | Présentes |
|--------------------|----------|------------------------------|-----------|
| Lait | X | Traces de lait | |
| Oeuf | X | Traces d'oeuf | |
| Lupin | | Traces de lupin | |
| Gluten | | Traces de gluten | |
| Moutarde | | Traces de moutarde | |
| Sésame | | Traces de sésame | |
| Poisson | | Traces de poisson | |
| Fruit à coque | X | Traces de fruit à coque | |
| Mollusques | | Traces de mollusques | |
| Crustacés | | Traces de crustacés | |
| Soja | | Traces de soja | X |
| Sulfite (> 10 ppm) | | Traces de sulfite (> 10 ppm) | |
| Arachide | | Traces d'arachide | X |
| Céleri | | Traces de céleri | |
| Sans allergène | | | |

Composants spécifiques : Non étiqueté OGM

Sans porc

Taux de TVA : Taux de TVA normal (20%)

Nuts en étui 42 g NUTS

Référence : 18 778

CONSEILS D'UTILISATION

Conservation avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante.

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en oeuvre : Ouvrir la boîte en veillant à respecter les consignes de pliages, pour les établissements désirant exposer les barres chocolatées dans leurs boîtes distributrices.

Mettre à disposition des clients ou du service.

Réserver dans un endroit frais et sec, à l'écart des températures pour éviter la formation de traces blanches en surface du chocolat.

Rendement / Dosage : 1 boîte = 24 barres de 42 g.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles pour 100 g | | | | | | | | |
|--|-------|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|------------------|------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres alimentaires (en g) | Protéines (en g) | Sel (en g) |
| Kcal | kJ | | | | | | | |
| 497 | 2 081 | 24,8 | 11,6 | 62,3 | 55,2 | 3,3 | 4,6 | 0,05 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |

| | | |
|---|------|------------------------|
| Rapport P/L | 0,19 | Critère GEMRCN |
| % de matières premières animales | | |
| Cible principale | | Fréquence sur 20 repas |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 0,00 | |

| Type de matières grasses | | | | | |
|---|--|------------------|---|--------------------------------------|---|
| Arachides | | Olive | | Soja | |
| Beurre | | Palme | X | Suif | |
| Colza | | Palmiste | | Tournesol | |
| Coprah | | Pépins de raisin | | Autres | X |
| Maïs | | Saindoux | | | |
| Matière grasse partiellement hydrogénée | | | | Matière grasse totalement hydrogénée | |

Nuts en étui 42 g NUTS

Référence : 18 778

DONNEES LOGISTIQUES

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb unités | Unité de référence | Code EAN |
|------------------------|----------------|-----------------------|-----------|-----------------------|---------------|
| Pièce unit | | | 0,042 | Colis | 8593893720442 |
| kg | 1 | | 0,992 | Colis | |
| Boite | 0,042 | | 1 | Colis | 8593893720459 |
| Colis | 1,008 | 1,11 | 1 | Colis | 8593893720459 |
| Couche | 36,288 | | 36 | Colis | |
| Palette | 290,304 | | 288 | Colis | |
| Poids net égoutté (kg) | | Nb portions par Colis | 24 | Poids net portion (g) | 42 |